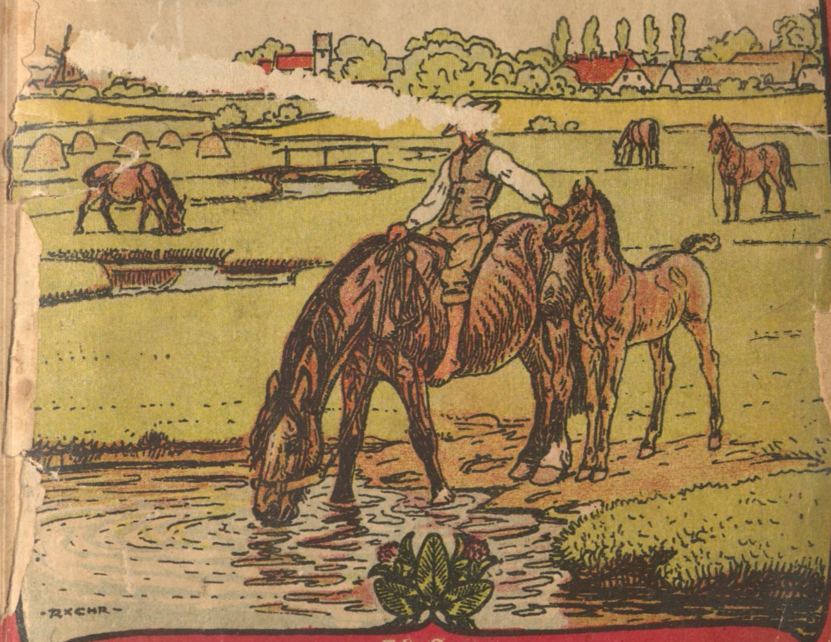
STEENSENS ILLUSTREREDE ALMANAK 1919

REDIGERET AF
FRU SOFIE HORTEN



50 ØRE

C. M. HESS'

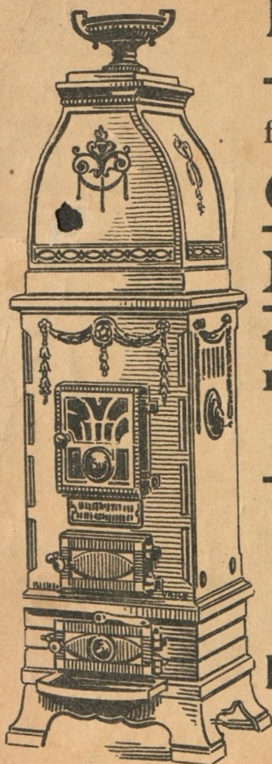
FABRIKER

Vejle

fabrikerer som Specialitet

Ovne og Komfurer

til Tørv, Brænde, Kul og Kokes.



Bygningsstøbegods af enhver Art.

Nyhed!

Emaillerede Ovne i flere Farver.

— Forhandlere i alle Byer. —

Ovne til Fyring med Brænde og Tørv, prøvede og anbefalede af Dansk Skovforening og Det Danske Hedeselskab.

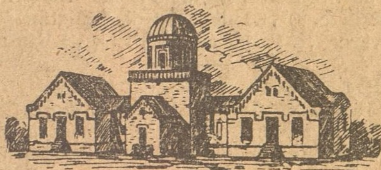
Opnaaet Nyttevirkning over 95 %.

Tilbud og Prisliste sendes paa Forlangende.

Steensens
Illustrerede
Almanak
for det Aar efter Kristi Fødsel
1919,
som er 3. Aar efter Skudaar,
beregnet til Københavns Observatoriums Horisont af
Observatoriet.

Redigeret af
Fru Sofie Horten.

17de Aargang.



H. Steensens Margarinefabrik A/S. Vejle.

Udgivet af L. Levison junr. Aktieselskab.
København.

Vejrspaadomme 1919.

»Mennesket spaar —
Gud raa'r«.

1.—25. Januar: Ustadigt men temmelig mildt.
26. Januar—10. Februar: Klart og smukt, delvis Frost.
11. Februar—2. Marts: Frost med Sne.
3.—18. Marts: Mildere, ustadigt med Sne eller Regn.
19. Marts—4. April: Klart, smukt, men køligt Vejr.
5.—15. April: Mildt, ustadigt, Regnbyger.
16. April—10. Maj: Smukt, klart, med stigende Temperatur.
11. Maj—2. Juni: Ustadig med Regn og Blæst.
3.—15. Juni: Smukt, varmt med Tordenbyger.
16.—30. Juni: Middelvarmt, men ustadigt.
1.—16. Juli: Smukt, varmt og tørt.
17.—26. Juli: Ustadigt med Torden.
27. Juli—9. August: Smukt, meget varmt og tørt.
10.—17. August: Ustadigt med Regnbyger.
18.—30. August: Smukt og varmt.
31. August—8. September: Køligt Vejr, ustadigt.
9.—28. September: Klar høj Luft, tørt.
29. September—15. Oktober: Ustadigt, Blæst og Regnbyger.
16. Oktober—10. November: Klart med faldende Temperatur.
11. November—4. December: Mildere men ustadigt.
5.—16. December: Smukt med klar Frost.
17.—31. December: Mildere Vejr med Regn eller Sne.

Der er saaledes Udsigt til smukt Vejr i Paasken og i Pinsen og mindre paalideligt paa St. Bededag og Kristi Himmelfartsdag, men der indtræffer ofte enkelte Dage med smukt Vejr i en ustadig Periode.

TO NYTAARSAFTENER

FORTÆLLING AF
ANNA BAADSGAARD

ILLUSTRATIONER AF
KARL RØNNING



Klokken nærmede sig tolv. Inde i Kontorchef Bloms Dagligstue havde Familiens Medlemmer samlet sig om det runde Bord, hvor Stuepigen netop havde stillet Bakken med Vinkaraflen og Glassene, for at det nye Aars Skaal kunde drikkes i det Øjeblik, da Taffeluret under Glasklokken oppe paa Chiffonnieren lod sin spinkle, sølvklare Stemme høre. Der var faldet en forventningsfuld Tavshed over hele Selskabet, og alles Øjne fulgte uvilkaarligt den lille Visers langsomme Gang over Urskiven. Kun de to yngste Drenge, Mogens og Ole Henrik, lod til at være helt uberørt af

Øjeblikkets Alvor. Efter at have udvekslet nogle hemmelighedsfulde Tegn listede de sig ud paa Verandaen, og kort efter brødes Stilheden af et voldsomt Kanonslag, som fik Tante Jette til at fare højt i Vejret af Forskrækkelse, mens hendes trivelige Moppe med Halen mellem Benene søgte Tilflugt under Sofaen. Kontorchefen satte sin strengeste Mine op. Havde han ikke forbudt de Drenge at købe Fyrværkerisager, og saa havde de dog driftet sig til at gøre det bag hans Ryg! Fruen bad for Børnene. De havde glædet sig saa meget til at brænde et Par Blaalys af og sætte nogle Raketter op, og herude paa den stille Villavej kunde det umuligt skade nogen eller vække Politiets Opmærksomhed. Tante Jette selv forsikrede, at det var det første Knald, som forskrækkede hende mest; siden blev Nerverne hærdede, og af Hensyn til hende eller Kvik skulde Børnene ikke gaa Glip af deres Fornøjelse. Tildels blødgjort ved Damernes Overtalelser nøjedes Kontorchefen med at sende den ældste Søn, Studenten, ud paa Verandaen for at opfordre Drengene til at forlægge deres Virksomhed til en afsides Krog af Haven, hvor Spektaklet vilde dæmpes af Afstanden.

Mogens og Ole Henrik knurrede en Smule. Fyrværkeriet var saa udmærket anbragt, og det vilde volde en Del Besvær at faa det hele flyttet i en Haandevending. Asger indgød dem ikke megen Respekt til Trods for Studenterhuen og de fyldte to og tyve Aar. Men da de gennem Verandadørens Glasruder saa et Glimt af Kontorchefens myndige Ansigt med de rynkede Bryn, besluttede de sig dog til at adlyde den ældre Broders Ordre.

Asger var fulgt med ud i Haven. Mens Drengene ordnede Fyrværkerisagerne, stod han med Hænderne i Lommen og saa sig om. Der var virkelig kønt herude — langt mere stemningsfuldt end inde i den oplyste Stue med de mange Mennesker. Jorden var pudret af et let Lag Sne, og Havens Træer og Buske stod som fine, sorte Skyggerids mod den hvide Grund. Fra Villaerne paa den modsatte Side af Vejen straalede Lys i mange Vinduer, mørke Skikkelser gled nu og da forbi Ruderne. Naar man havde været lidt herude, mærkede man, at det i Grunden slet ikke var mørkt.

Selv om Maanen for det meste var skjult bag de drivende Skyer, sporedes dens Lys dog bag Taagesløret. Villavejen, som han kendte saa inderlig godt om Dagen, var i denne Midnatstime blevet et Drømmeland, hvor alt forekom ham fremmed og uvirkeligt.

Han kastede et Blik ind i Nabohaven. Hvordan mon Aftenen blev fejret derinde hos Professor Berggrens? Familien var flyttet ind i Villaen sidste Efteraar, og Student Blom havde kun et ganske flygtigt Kendskab til dens forskellige Medlemmer. Professoren og Fruen syntes at være stille, lidt svagelige Mennesker, der førte et roligt og tilbagetrukket Liv. De to halvvoksne Drenge var viltre Krabater, som tit kom i Klammeri med hans Brødre. Men Datteren, Frøken Karen Eva, var yndig. Hendes lille fine Ansigt med den hvide, skære Hud, indrammet af det bleggyldne Haar, mindede ham altid om en hvid Rose. Naar det undertiden lykkedes Asger Blom at faa vekslet et Par Ord med hende, levede han i en Glædesrus flere Dage efter.

Fjerne Kirkeklokker begyndte at ringe inde i Byen. I det samme lød der et voldsomt Knald bag ved ham, og en Regn af Ildgnister faldt over den tilsneede Plæne. Drengenes Fyrværkeri var i fuld Gang.

En Dør blev aabnet ovre i Nabohuset, og den unge Frøkens slanke, fine Skikkelse tegnede sig som den nydeligste Silhouet mod Sneen. Hun var sagtens kommet ud for at se paa Raketterne. Inde hos Professorens var det nok en stille Nytaarsaften. Drengene var bortrejst i Ferien, Asger havde set dem drage af Sted lille Juledag om Formiddagen.

Gid han havde haft Mod til at gaa hen til Havehækken og ønske Frøken Berggren et glædeligt Nytaar! Han grundede lidt paa, om et saadant Skridt vilde blive anset for paatrængende af den unge Dame . . . . . .

En Raket skød hvislende op bag ved ham, gled i en stor Bue hen over hans Hoved og tog Vejen ind mod Professorens Have. I et Nu saa' han Karen Evas Ansigt klart oplyst af det stærke Skær. Saa lød der et dæmpet Skrig, og Asger brummede en Ed mellem Tænderne. Havde de Klodrianer til Drenge ramt Frøken Berggren og gjort hende Fortræd?

„Hold op, for Pokker!" raabte han til Brødrene. „Ikke et Skud mere, eller I faar med mig at bestille!"

Han gav sig ikke Tid til at gaa uden om, men sprang med et rask Sæt over den lave Havehæk. Det forekom ham, at den slanke Pigeskikkelse havde vaklet en Smule. Halvt forskrækket over sin egen Dristighed slog han Armen om Karen Evas Liv og bøjede sig frem for at se hende ind i Ansigtet.

„Frøken — jeg saa, at De blev ramt — det var da for Himlens Skyld ikke noget alvorligt?"

Hun smilede op imod ham. Hendes lille Ansigt var ganske hvidt under det sorte Slør, som hun havde bundet over Haaret.

„Nej, vist ikke. Jeg tror, det var lidt af Raketstokken, som ramte mig her paa Haanden. Og saa er der vist brændt et Par Huller i min Kjole."

„Maa jeg se Haanden?" bad han. „Jeg er Mediciner, og hvis der skal anlægges en Forbinding, kunde jeg maaske . . ."

„Det er saamænd ikke noget at gøre saa meget Væsen af," indvendte Karen Eva. „Men hvis De virkelig vil være saa god, Student Blom, saa maa De følge med ind i Stuen, for at De kan se, hvor stor Skaden er."

Aldrig havde Asger været saa glad som i dette Øjeblik over, at han havde valgt Medicinen til Studium og ikke Juraen, som han en Tid havde tænkt paa.

Karen Eva maatte berolige sine Forældre, som var meget opskræmte over det Uheld, der var tilstødt Datteren. Skønt hun forsikrede, at det hele ikke var værd at tale om, viste hendes blege Kinder og den sammenpressede lille Mund dog, at hun virkelig led Smerter. Der var et stygt Brandsaar paa Haanden, og mens Asger forbandt den, tænkte han, at hvis det havde været hendes yndige Ansigt, der var blevet ramt, vilde han aldrig have tilgivet sine Brødre.

Nu derimod kunde han med sin bedste Villie ikke være vred paa de smaa Skælmer. Deres Kejtethed havde aabnet ham Adgang til Professorens Hus, der tidligere havde været et lukket Land for ham. Den fine, stilfærdige Kunstner og hans Frue havde taget meget venligt mod den unge Student, og før Asger tog Afsked, maatte han love, snart at komme tilbage for at se til sin Patient.



Den Nytaarsaften blev Indledningen til den lykkeligste Tid i Asger Bloms Liv. Selv efter at Saaret paa Karen Evas Haand forlængst var lægt, blev han ved at være en hyppig og velset Gæst hos Professor Berggrens. Og mellem de to unge voksede en tavs Forstaaelse op, som bandt dem til hinanden, skønt intet Løfte var blevet givet eller forlangt.

I Sommerens Løb havde Kontorchef Blom ofte Lejlighed til at rynke Brynene og brumme bistert i Skægget. Han var absolut ikke tilfreds med sin Søn. Asger lod til at glemme fuldstændigt, at han til Vinteren skulde tage første Del af sin medicinske Embedseksamen. I Stedet for at læse var han stadig paa Cykleture og andre Udflugter sammen med Frøken Berggren. Der var intet at indvende mod den unge Dame, absolut ikke. Hun var en køn og velopdragen Pige, Datter af en kendt Maler. Alt kunde have været godt, — hvis Asger blot ikke havde fundet paa at forelske sig paa et saa ubelejligt Tidspunkt. Som det nu var, saa' Kontorchefen sig nødsaget til at læse sin Søn Teksten ved adskillige Lejligheder og foreholde ham de sørgelige Følger, som hans Mangel paa Flid sandsynligvis vilde faa. Mogens og Ole Henrik, som havde overværet et af disse, ret stormende Optrin mellem Fader og Søn, lod Beretningen derom gaa videre til Karen Evas Brødre. Kort efter begyndte den unge Pige til stor Sorg for Asger at trække sig tilbage fra ham. Naar han foreslog hende at tage med ud, havde hun altid en Undskyldning paa rede Haand. Han syntes, hun maatte kunne se, hvor disse stadige Afslag saarede og bedrøvede ham. Asgers Sind blev efterhaanden fuldt af Bitterhed mod Karen Eva. Hans Besøg i Nabovillaen blev sjældnere og sjældnere og hørte til sidst helt op. Men med Læsningen gik det ikke bedre af den Grund. Naar Studenten sad med sine Bøger foran sig, skød Karen Evas Ansigt sig altid ind mellem ham og de trykte Sider, og i Stedet for at læse sank han hen i sørgmodige Tanker om den Lykke, som han ansaa for tabt.

Da den første Efteraarskulde kom, blev Professor Berggren, som længe havde været svag, angrebet af en heftig Lungebetændelse. Asger saa' Lægen gaa daglig ud og ind derovre. En Dag holdt en lukket Vogn en hel Time uden

for Havelaagen. En berømt Doktor, en Specialist i Brystsygdomme, var blevet tilkaldt. Huslægen havde ikke turdet paatage sig Ansvaret for den syges Behandling alene.

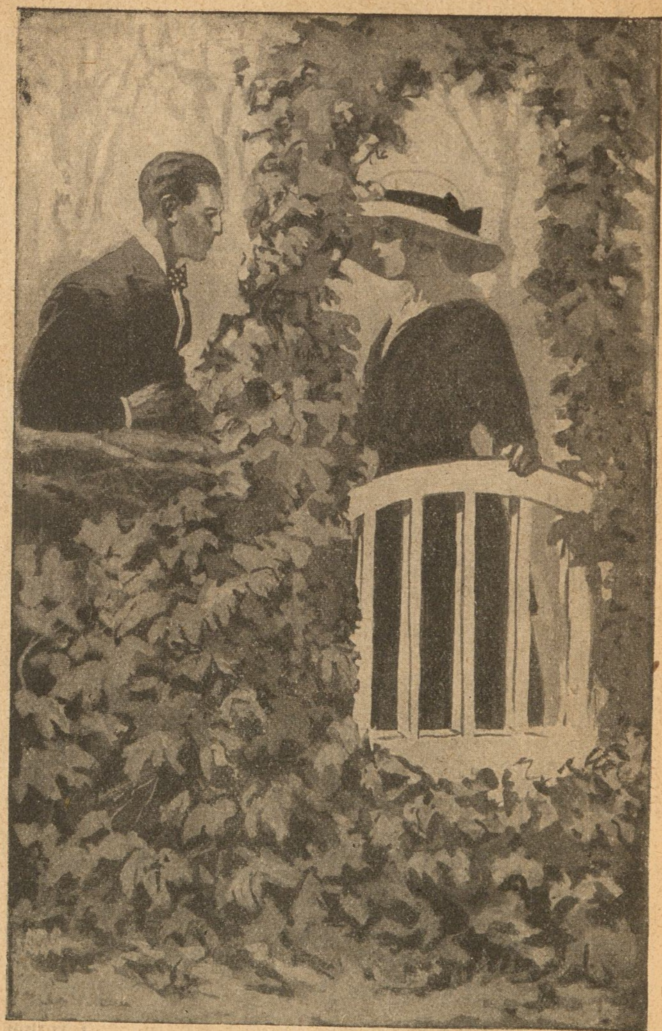
Kort Tid derefter, en stille, graa Dag, da Træernes sidste, gule Blade dryssede ned over Villavejen, og Regndraaberne hang som Perler paa de yderste Kviste, mødte Asger Karen Eva uden for hendes Hjem. I de sidste Uger havde han plejet at gaa hende forbi med en tavs Hilsen. Men den Dag var der noget i hendes Ansigts Udtryk, i hendes spørgende og ligesom bebrejdende Blik, der fik ham til at standse og spørge, hvorledes det gik med Professoren. Med Stemmen hæs af undertrykt Graad svarede hun:

„Tak — Lægen mener vist, at det snart er forbi."

Asger følte en heftig Trang til at slaa Armen om Karen Eva og bede hende græde sin Sorg ud hos ham. Men i det samme blev der kaldt paa ham. Det var Mogens og Ole Henrik, som kom løbende for at sige en eller anden ligegyldig Besked. Synet af de to drillende og nysgerrigt spørgende Drengeansigter gjorde Asger kejtet og stiv. Han nøjedes med en høflig og formel Beklagelse af Professorens Tilstand, og Karen Eva gik stille forbi ham, ind ad Havelaagen til sit Hjem, uden at han havde faaet sagt hende et eneste af de kærlige og trøstende Ord, som brændte ham paa Tungen.

Kort Tid efter døde hendes Fader. Asgers Tanker var altid hos Karen Eva i de svære Dage før Begravelsen. Der var ingen Bitterhed i hans Sind mere, kun den dybeste Medlidenhed og Deltagelse. Men han vovede ikke at nærme sig til hende, saa længe hendes Sorg var saa ny og frisk.

I December skulde han op til Eksamen. Han vidste, at han var daarligt forberedt og vilde helst have ventet til næste Aar med at gøre Forsøget. Men Kontorchefen vilde ikke høre Tale om Udsættelse. I de sidste fjorten Dage læste Asger baade Dag og Nat, saa han til sidst blev helt bleg og tynd og gik om i en stadig Feber. Men Anstrengelsen kom for sent. Da han omsider sad ved det grønne Bord og skulde svare paa de Spørgsmaal, der blev stillet til ham, følte han kun en uendelig, svimlende Tomhed inde i sin



Hjerne. Han huskede intet af det, han havde læst — han forstod knap, hvad der blev sagt til ham. Som i en Døs rejste han sig og gik ud af Salen. Nu skulde det hedde om ham: „En Kandidat forlod Eksamen.“ Og hjemme ventede Faderens Vrede, Moderens Sorg, og de smaa Brødres Skoser og Drillerier.

Aldrig havde Asger fejret saa sørgelig en Jul som det Aar. Karen Eva var tabt, Fremtidsudsigterne formørkede, og i sin Families Kreds gik han om som det sorte Faar, der havde bragt dem alle Skam og Skuffelse. Han holdt sig saa meget som muligt for sig selv og tilbragte største Delen af Dagen oppe paa sit Værelse. Det laa i Gavlen af Huset, og naar han sad ved Vinduet, kunde han undertiden se Karen Eva gaa gennem Nabohaven, fin og nydelig med sin lette Gang og det gyldne Haar lysende under Sørgehatten.

Nytaarsaften kom. I Kontorchefens Dagligstue var det samme Selskab samlet som forrige Aar. Hverken Tante Jette eller hendes Hund manglede, skønt Gigten og Alderen havde taget slemt paa dem begge i den forløbne Tid. Den gamle Dame forsøgte at sige et Par venlige Ord til Asger, men han trak sig sky tilbage. Beklagelser var han helst fri for at høre.

Skønt Politiet det Aar havde nedlagt en bestemt Indsigelse mod Salget af Fyrværkerisager, var det dog lykkedes Mogens og Ole Henrik at skaffe sig en ret betydelig Samling af Kinesere, Skrubtudser og andre Herligheder, inden Forbudet traadte i Kraft. Et helt Batteri af tømte Ølflasker, fra hvis Halse lange, mystisk udseende Papirruller stak i Vejret, var anbragt rundt om Plænen i Havens Midte. Vejret var smukt med let Frost og høj Stjernehimmel oppe over Husenes Tage og de bladløse Træer.

Asger var gaaet ud i Haven. Nu skulde de straks til at skaale derinde og ønske hinanden glædeligt Nytaar. Han brød sig ikke om at være med. Drengene og deres Fyrværkeri vilde ganske vist forhindre, at han kom til at møde det nye Aar i Ensomhed og Stilhed, som han vilde have foretrukket at gøre. Men dog var der bedst herude i Haven. Her levede Minderne fra den sidste, lykkelige Nytaarsaften — saa forskellig fra denne . . . . . .

Asger stod med Armene lænet mod Hækken og saa' ind i Professorens Have. Der var mørkt i Huset. De var sagtens allerede gaaet til Ro derovre. Fru Berggren var jo svag, og Karen Eva havde formodentlig ingen Lyst til at sidde oppe alene.

Det første Knald fra Drengenes Fyrværkeri fik ham til at fare let sam-



men. Et Øjeblik efter gik det Slag i Slag. Raketter for hvislende til Vejrs, Kanonslag bragede, Sole drejede rundt. Gennem Støjen hørtes dæmpet Lyden af Kirkeklokkerne inde i Byen, som slog de tolv manende og højtidsfulde Slag.

Et klart Blaalys flammede op. Det kastede et underligt magisk Skær, som nærmest lignede Maanelys, ind over Nabohaven. Og midt i Glansen saa' Asger Karen Evas lille

sortklædte Skikkelse komme gaaende ned fra Verandaen — lige hen imod ham ....

Før Lyset slukkedes, stod hun tæt over for ham og rakte ham sin Haand over Hækken.

„Glædeligt Nytaar,“ sagde hun stille. „Det kan vi vel ønske hinanden — trods alt — —“

„Tak.“ — Han knugede hendes Haand i sin. „Ved du, hvordan det er gaaet mig, Karen Eva?“ tilføjede han lidt efter. „Jeg fik ikke min Eksamen, og hele min Familie mener vist, at jeg er et mislykket Subjekt, som aldrig vil blive til noget.“

„Aah — saa slemt er det vel ikke.“ — Hun smilede lidt, skønt Øjnene var alvorlige, og de to smaa fortryllende Gruber kom frem i hendes runde Kinder. „Til næste Aar gaar det nok bedre, skal du se. — Jeg har vel min Del af Skylden. Jeg forstyrrede dig nok i Læsningen i Sommer. Desværre hjalp det altsaa ikke, at jeg trak mig tilbage.“

„Var det derfor?“ stammede Asger aandeløst. Hans Hjerte slog saa stærkt, at han næsten ikke kunde faa Ordene frem.

„Ja, hvorfor skulde det ellers være?“ sagde hun ganske ligefremt.

„Jeg troede, at du ikke brød dig om mig mere,“ hviskede han. Saa bøjede han Panden ned mod hendes Haand for at skjule, at han havde faaet Taarer i Øjnene.

„Din Tosse,“ sagde hun. „Din store Tosse!“

Hendes Haand gled kærtegnende hen over hans Haar, og Asger var til Mode, som om en uendelig tung Byrde med eet var blevet taget bort fra hans Sind.

„Tør du tro paa mig, Karen Eva, saa lover jeg dig, at du en Dag skal blive Professorinde ligesom din Mor,“ sagde han, halvt i Spøg og halvt i Alvor. Han var saa lykkelig, at han kunde have jublet højt.

„Jeg tror, at du kan blive en dygtig Læge, blot du selv vil. Og jeg ved“ — Smilet lyste igen op i hendes søde Ansigt — „at du er den eneste i Verden, som jeg vil have til Mand.“

Kirkeklokkerne var hørt op at ringe. Den sidste Raket fløj i en stor Bue over deres Hoveder og sluktes som et Stjer-

nedkud mod den mørke Nattehimmel. I den Stilhed, som fulgte, var Asger og Karen Eva til Mode, som om en usynlig Gæst var kommet til Stede iblandt dem. Det nye Aar . . . . .

Men hvad det end skulde bringe, saa følte de, at de kunde se det i Møde med Haab og Glæde, fordi dets første Stund havde givet dem til hinanden.

Kyndelmisse.

»Det er hvidt herude,
Kyndelmisse slaar sin Knude
overmaade hvas og haard.
Hvidt forneden, hvidt foroven
pudret tykt staar Træ i Skoven
som udi min Abildgaard«,

sang Blicher. Og hans Sang har vist Gyldighed endnu.

Kyndelmisse — Missa candelarum som Dagen eller rettere Kirkefesten kaldes i den katolske Kirke.

Paa denne Dag, der fejres til Minde om den Gang Jesusbarnet fremstilledes i Templet, indvies under megen Højtidelighed alle de Lys, der anvendes til kirkeligt Brug.

Oppe ved Altret staar Præsten i sin purpurfarvede Stola og Kaabe. Og naar han har sunget den foreskrevne Messe stænker og indvier han de hellige Lys, der skal være af Bivoks. Saa fordeler Præsten Lysene blandt de øvrige Gejstlige og Menigheden, der ved denne Lejlighed møder op i tætte Skarer. Og i Procession bæres Lysene nu rundt i Kirken, mens Koret synger sit Adorna thalamum tuum Sion — —

I Middelalderen plejede Processionen at gaa ud af Kirken, ud paa den omkringliggende Kirkegaard. I Spidsen for Processionen blev baaret et Billede af Jesusbarnet, der ved Tilbagekomsten til Kirken blev overgivet til en af Kirkens øverste Præster.

Den Skik er nu forbi, men selve Lysmessen holdes den Dag i Dag højt i Ære i den katolske Kirke.

Gamle Høstregler.

Saa længe Rugen dræer før Bodilsmisse (17. Juni)
saa længe skæres den før Olufsmisse (29. Juli).

*

Er St. Keldsdag (8. Juli) tør,
bliver Sæden kort og skør.

*

St. Knuds Tørke (10. Juli)
gør Bondens Tanker mørke.

FRU ELSE LAXMAND

FORTÆLLING AF
ANDERS J. ERIKSHOLM

ILLUSTRATIONER AF
RASMUS CHRISTIANSEN

Hvor var det ret et Uhyggens Vejr! Som det hylede og tød i Skorstenen! Og Blæsten kom farende i Stød og Kast, uberegnelig, drilsk, overmodig: det nytter ikke, du flyr, for jeg fanger dig ind — tag dig i Agt, nu kommer jeg!

Ydermere var det saa mørkt, saa man næppe kunde se mere end en Haandsbredde foran sig. Fru Else Laxmand havde overbevist sig derom. Hun havde lindet Døren og keg ud. Af al sin Magt maatte hun stemme Hænderne mod den tunge, egeplankede Dør. Blæsten havde frit Kørind fra Søen imod Vest, ogsaa fra Dalstrøget imod Øst brød den paa. Den ligefrem muntrede sig med at bruge sine Kræfter, naar en Dør lukkedes paa Klem.

Nej, saa mørkt havde Fru Else ikke tænkt sig, det var. Hun begyndte at ængstes. Præsten, Hr. Niels Arvesen, havde nylig forladt hende, efter at have hentet to nye Vokskærter til Altret. Om den arme Mand nu for vild i Mørket og kom en Ulykke til, da vilde hans stakkels Kvinde og Børn være ilde farne!

Ikke for meget vilde Fru Else have dette paa sin Samvittighed. Hr. Niels havde ganske vist ment, at han selv i Blinde kunde finde Vejen hjem til sin Præstegaard. Men det var dog saare urimeligt uden tvingende Grund at udsætte sig for de Farer, denne mørke Aften rummede.

Fru Else drog i Klokkerebet ved Døren. Lyden kaldte en af Svendene til. Hun hørte hans hastige Løb i Mørket. Først, da Svenden stod ved Siden af hende, saa hun ham.

„Jerrik," sagde hun, „du har unge Øjne og unge Ben! Gaa efter Præsten, Hr. Niels, og sig ham, at han bør tøve her, til Maanen kommer op."

Fru Else lod Døren falde til og gik ind. I Vinterstuen

brændte en god Ild. Paa det brede Egetræsbord stod en Stage med to tændte Lys. Stolen, hun nylig havde rejst sig fra, var rykket lidt fra Bordet. Den havde højt Ryglæn og flættet Halmsæde, dækket af et vævet Hynde.



Da Fru Else atter havde taget Plads, lagde hun Armene paa Bordet og blev siddende med et lyttende Udtryk i sine graa Øjne. Armene var tykke og kraftige som en Bondekones, ligesom hele hendes svære, førlemmede Skikkelse røbede Kraft og Styrke. De grove og hjemmegjorte Klæder, hun bar, gav hende et endnu mere matroneagtigt Udseende.

Fru Else vidste det selv, men det tarvedes hende bedst saaledes. Hvad gavnede det vel, En var født og opfostret til Glans og Herlighed, naar Skæbnens Hjul saa hastelig kunde drejes rundt? Hvem mindedes vel nu, at hendes Fader, Povl Laxmand,*) var en mægtig Mand, Rigens Hovmester og Ejer af vidtstrakt Jordegods? Magten var til Ende med hans skammelige Død, Jordegodset blev voldelig fradømt hans Arvinger, saa hans Børn ikke levnedes det, de kunde sætte deres Fod paa . . .

---

*) Povl Laxmand blev dræbt 1502 paa Højbroplads af to halvfulde Adelsmænd, Ebbe Strangesen og Bjørn Andersen. Efter hans Død anlagdes der — formentlig uden skellig Grund — Sag mod ham for Højforræderi, og hans Gods inddroges under Kronen.

Harmen brændte i Fru Elses Sind, naar hun tænkte derpaa. Og just i Dag havde hun haft en synderlig Grund til at vende Tankerne mod hine Dage, saasom hun havde antegnet sine Sorger og Klager i et Bønskrift til vor naadige Konge, den unge Christjern den Tredie, der forgangen Aar havde overtaget Rigets Styre.

Fru Elses Bøn gjaldt ikke dette: at skaffe sig selv Velvære og Formue. Hun kunde for sin Part nøjes med det, hun havde. Her sad hun paa den gamle Knapstorp*) Borg, der var tilskødet hende ved Slægtninges Gunst, og hvis Jordtilliggende var stort nok til at give hende Brødet og Klæderne.

Nej. Ikke for sin egen Part bønfaldt hun, men for sine Børns. De skulde ikke, som hun og hendes Søskende, gaa Tiggergang for andres Døre. De maatte eje og nyde det Gods, der var hendes Fædrenearv, og som uretmæssig var taget hende fra. Var Kongen en retfærdig Herre, da vilde hun ikke komme til at bede forgæves . . .

— Nu traadte Præsten ind. Han var mager, rød i Ansigtet og med groft skaarne Træk. Haaret var langt, blæst i Tjavser af Vinden, og faldt ned paa den mørke Kofte.

Der stod en Stol nær ved Ovnen. Fru Else gav Præsten et Vink, at han skulde drage den nærmere hen til Bordet.

„Jeg lod gaa Bud efter jer, Hr. Niels," sagde hun. „Jeg frygtede, I skulde fare vild i dette grumme Mørke."

„Det var skønt af eders Naade," svarede Præsten. „Eders Naade har altid været en god og kristelig Frue."

Fru Else smilte. Han var hende lidt for underdanig, den Præst. Hendes Menneskekundskab sagde hende, at den megen Underdanighed sjælden var helt ægte.

„Jeg sad just og tænkte paa forbigangne Tider, Hr. Niels," sagde hun. „Denne mørke Aften mindede mig om en Kvæld, da jeg, nys efter min kære Husbonds, Abraham Eriksen Gyldenstjernes**) Død, stod med mine smaa Børn frændeløs og venneløs i fremmed Land."

„Eders Naade har lidt megen Uskel," sagde Præsten. „Det er altidens min fornemste Bøn til den højeste, at det

*) nu Knabstrup paa Sjælland.
**) Abraham Gyldenstjerne var en af Ofrene under det stockholmske Blodbad.

onde, I har fristet, maa blive til Velsignelse for baade eder og eders Efterkommere."

„Jeg takker eder ret derfor, Hr. Niels. Men ser I, I kaldte mig nylig en kristelig Frue, og jeg stræber at være



det! Dog faar jeg bekende, at der bor Had i mit Hjærte — et glubendes Had, der stundom truer med at røve min Fred og mit hele Velfærd."

Præsten løftede sin højre Haand og aabnede Munden til et Gensvar. Men Fru Else kom ham i Forkøbet.

„I vil sige, det er lidet kristeligt at hade," sagde hun. „Jeg véd det saare vel, men det faar komme mig til gode, at det Menneske, mit Had har vendt sig imod, har fortjent

det i fuldeste Maal. Saa led en Skalk, saa ful en Snog; — ja, I gætter vist, hvem jeg mener, Hr. Niels?"

„Det gør jeg, eders Naade. Det er Bispen Jens Andersøn Beldenak, I tænker paa."

Fru Else nikkede. Der var kommen en mørk Glød i hendes Øjne; den ene Haand, der hvilte paa Bordplanken, knyttedes uvilkaarligt.

„Mit Blod kommer i Kog hver Gang, jeg tænker paa Bispen," sagde hun. „Han var en af min Faders Dommere under den falske Anklage, og han var med at dele min Faders Gods. Og ikke nok dermed: Bisp Beldenak var Kongens haandgangne Mand i Sverig, da min kære Husbond maatte lide Døden sammen med mange andre gode Mænd."

Præsten bøjede sig fremover i Stolen, og hans røde Ansigt fik et bekymret Udtryk.

„Jeg forstaar eder, hjærte Frue," sagde han. „Jeg forstaar eder —."

„Nej, I forstaar mig vist ikke helt, Hr. Niels! Kun den, der har mærket Ondskaben til Bunds, véd, hvilke Mærker den sætter. Mit Sind er ikke nidsk eller hævngerrigt af Naturen, men for Bisp Beldenak ønsker jeg, at han maa faa Løn for sine onde Gerninger!"

„Man fortæller, at han skal være falden i Unaade . ."

„Hvad siger I? Er det sandt? Hvad véd I om den Sag?"

Præsten rykkede sin Stol nærmere.

„Jeg hørte Tidender fra Hovedstaden i Gaar. Der gaar det Rygte, at Bispen har skjult sig eller er flygtet —."

„Aa haa! Saa kommer vel Gengældelsen omsider! Saa langt et Regnebræt har Bisp Beldenak — saa langt et Regnebræt . . ."

Om Fru Else Laxmands Læber lejrede der sig et Smil. Et Smil, der var som et Genskær af det Had til Bispen, der havde groet i hendes Sind fra hendes tidlige Ungdom, da hendes Fader var blevet myrdet.

Mangen Gang havde hun tænkt: om min Haand var mægtig nok til at ramme ham, da skulde den ikke tøve med at slaa. Jens Beldenak burde fornemme, at Povl Laxmand havde Efterkommere, der kunde værdsætte Skamløsheden og det fule Rænkespil. — —

Fru Else rejste sig. Hun havde hørt Trin ude paa Trappen. Præsten sad jo her med tør Mund. Han burde vel have læsket sin Gane.

En Fadeburstærne bragte en Ølkande og et Krus. Præsten skænkede og drak med Velbehag. Og Samtalen drejede atter ind paa Bisp Beldenak. Fru Else gisnede om Aarsagen til Bispens Fald. Var det Svig og Falskhed i Liv og Levned, eller var det den nye Lære [Reformationen], Bispen ikke kunde forlige sig med? — Hr. Niels vidste det ikke. Han kunde tænke sig mere end én Grund for Bisp Beldenak til at vige sin Plads . .

Medens de talte sammen, lød der Støj nede fra Gaardspladsen. Gennem Stormens Sus og Hylen bares Lyden af Hestehoves Tramp mod den haarde Jord.

„Kommer der Gæster i Gaarde i dette Herrens Mørke? udbrød Fru Else. „Ikke skulde jeg tro, at det er min Datter Gjørrild!"

„Venter I eders Datter?" spurgte Præsten.

„Gjørrild har skikket Bud, at hun vilde komme hid fra Fyn med det første," svarede Fru Else. „Hun vil hjælpe mig med at væve Bolstre til liden Berethe, hvis Bryllup skal holdes omkring Kyndelmisse. Men jeg faar vel tro, at Gjørrild giver sig Stunder med sin Rejse, indtil de lyse Aftener og Nætter kommer."

Nu blev Døren hastig lukket op. Det var Berethe, der kom. Hun havde siddet i Spindestuen ved sin Rok sammen med Pigerne, da hun hørte Stemmer og Støj udefra. Berethe var en purung Jomfru, endnu ikke fyldt de sytten, den yngste af Fru Elses seks Børn.

„Moder," sagde hun, „det er to fremmede Ryttere, der i Mørket er kommen bort fra deres Vej."

„To fremmede Ryttere?" spurgte Fru Else.

„Ja," svarede Berethe i en skuffet Tone. „Jeg løb ned for at aabne Døren, fordi jeg tænkte, at det kanske var Gjørrild."

„Lad de fremmede komme ind," sagde Fru Else, idet hun rejste sig.

Et Øjeblik efter traadte to Mænd ind i Stuen. Den ene var gammel, næsten en Olding, med furede Træk og et langt



graat Haar. De var begge klædt i mørke Bondekofter, men for den ældres Vedkommende var det ikke svært at se, at Bondekoften var ikke hans daglige Dragt.

Med et Skrabud, der var en Hofmand værdig, hilste han Fru Else.

„I er Frue her paa Borgen?“ spurgte han.

„Jeg er saa,“ svarede hun. „Hvormed kan jeg være eder til Tjeneste?“

„Vi er to vejfarende, der i den mørke Aften er kommen ud af Kurs. Min Bøn og Begæring til eder er, at I lader en af eders Svende vise os Vej.“

Fru Elses graa Øjne hvilte skarpt iagttagende paa den talende. Havde hun ikke set dette Ansigt før? Bag de ærbødige Folder syntes der at ligge en Blanding af Sluhed, List og Kløgt.

„Vil I ikke hellere overnatte paa Borgen?“ spurgte hun.

Gamlingen i Bondekoften bukkede paany.

„Den naadige Frue skal ha' Tak,“ sagde han. „Men vi har kun lidet af Tiden og maa tage Natten til Hjælp til vor Rejse.“

„Hvorhen gælder eders Rejse, saasom I har saa stor en Hast?“

Den gamle smilte.

„En Sendelse af stor Vigtighed er mig betroet,“ sagde han. „Jeg har ingen Ret til at røbe den. Kun saa meget kan jeg sige, at vi før Dagen gryr skal være i Korsør.“

Fru Elses Blik var fremdeles fæstet paa ham. Hendes Blik gled videre til Præsten, der var trykket hen i Stuens mørkeste Krog, hvor han ubemærket havde holdt Øje med de fremmede. Fru Else studsede. Hun kunde se paa Hr. Niels, at han kendte den bondeklædte Gamling, der bad om Rejsefølge.

Nu fangede hun Præstens Blik. Han nikkede til hende. Og i samme Nu forstod Fru Else, hvem den fremmede var! Ham — ham, om hvem hendes Had havde samlet sig gennem de mange Aar! At det skulde times, at han traadte ind under hendes Tag!

Hendes Hjærte bankede saa voldsomt, at hun maatte stemme Haanden imod. Men intet Træk i hendes Ansigt røbede, hvad der foregik i hendes Sind.

Hver Tanke i hendes Hjærne, hver Blodsdraabe i hendes Krop raabte paa Hævn. Kunde hun ikke nu kræve ham til Regnskab for det Blod, han havde været med at udøse, det Gods, han havde været med at dele?

Men han havde jo ikke Tid at tøve her i Nat. Hans „Sendelse" krævede hurtig Rejse! — Nuvel! der var vel Raad endda. Selv udenfor Borgens Mur og Grave skulde hendes Haand vide at ramme ham!

Der kom et sælsomt Udtryk i Fru Elses graa Øjne.

„Jeg skal lade en af mine Svende vise eder den Vej, I skal følge," sagde hun. „Helst havde jeg givet eder Natteherberge, men naar eders Rejse ej tør opsættes, kan jeg ej holde eder tilbage. Dog kan I vel trænge til en liden Forfriskning, før I atter drager af Gaarde."

Fru Else lod Berethe hente en Kande Vin og to Bægere. Selv skænkede hun i Bægrene og ønskede god Rejse. Derpaa kaldte hun paa en af sine Svende, en ung Karl, om hvem hun vidste, at han var hende fuldt ud tro og hengiven.

Hun vekslede nogle faa Ord med ham i Enrum og gav ham Ordre til straks at gøre sig klar til at ledsage de fremmede.

„Du forstaar mig, Lorentz?" spurgte hun.

„Ja, eders Naade," svarede han.

Faa Minutter efter red de fremmede ud af Borgporten sammen med Lorentz, der holdt en brændende Begfakkel i Haanden.

Fru Else stod paa Trappen og stirrede ud i Mørket, indtil Faklens rødligt flakkende Stribe forsvandt.

Saa gik hun ind. Hun og Præsten var atter ene. Berethe var gaaet tilbage til Spindestuen.

Hr. Niels havde nyttet Tiden til paa det nærmeste at tømme Vinkanden. Hans Øjne skinnede af Velvære og Glæde over Guds gode Gaver.

„I handlede som en kristelig Frue," sagde han paa sin salvelsesfulde Maade.

„Hvad mener I?" spurgte Fru Else.

„Kendte I den uventede Gæst?"

„Mener I, det var Bisp Beldenak?"

Hr. Niels nikkede. „Ja, ja, jeg tror ikke, jeg tager fejl deri!"



„Jeg tror det ikke heller," sagde Fru Else, og der drog pludselig et Smil over hendes Ansigt. „En kristelig Frue?" Aa, ja! Hun havde jo budt den Mand, hun hadede, Gæstevenskab og ladet ham gelejde af en af sine Svende!

Men mon Hr. Niels ogsaa vilde kalde det kristeligt, naar

det siden spurgtes, at Jens Beldenak, trods Gelejdet, var omkommen i den mørke Nat?

— Fru Else havde sat sig i sin Stol. Med begge Hænder greb hun om Armlænene. I hendes Øjne, der saa' ud i Stuen uden at fæste sig ved noget bestemt, var der et uudgrundeligt Blik.

Aa, hvor det svalede at faa Hævn en Gang! Var det ikke for at give hende Hævn, at Skæbnen havde ført hendes Argefjende til hendes Hus i denne mørke Kvæld? Hvi skulde det ellers føje sig saa? Hun maatte vel tage det som sin Ret at gribe den Haand, de mystiske Magter havde rakt hende — —

Hr. Niels skottede en Gang imellem til hende. Fru Else syntes langt borte i sin egen Tankeverden. Han rykkede nærmere Bordet, men hun saa' det ikke. Saa tog Hr. Niels Mod til sig og lod Resten af Vinkandens Indhold forsvinde i sit Krus.

„Han var blevet gammel nu,“ sagde Præsten, der havde vædet sin Gane med den gode Drik.

„Hvem? Hvem mener I?“

„Jeg mener Bispen, eders Naade.“

„Naa, Bispen —“

„Han var nærmest som en Olding nu . .“

Fru Else tav. Hun saa' for sig en vældig Mosestrækning. Bred og dyb og uvejsom skar den sig frem mellem Marker og Engtofter. Farlig var den med sit Hængedynd, der dækkedes af Jord og mossede Tuer. Hest og Rytter kunde forsvinde uden Redning og Raad . .

Mørket rugede over den store Moseflade. Der kom tre Ryttere ridende frem imod den. Hun saa' sig selv i Sadlen i Stedet for Lorentz. Faklen svingede i hendes Haand, faldt til Jord og slukkedes. Og hun vendte sin Hest og red i susende Trav tilbage.

Raabte det fra Mørket? Lød der Eder og Forbandelser fra Mosens Hyndedynd? Var der ikke en knoglet Oldingehaand, der løftede sig truende imod hende?

Hun hørte intet — vilde intet høre, intet se. Og den store Mose var tavs, Mørket laa tungt og tæt derover, og Mørket dækkede dens bundløse Grave.

Men hvad var dette? Gennem det sorte Mulm gled der pludselig en Lysning som et svagt gyldent Baand! Og dette lyse og gyldne dannedes til Skrifttegn, og Tegnene samledes til Ord. Med luende Bogstaver stod der: „Hævnen hører mig til! Jeg vil betale!“

— Fru Else skød sin Stol tilbage. Saa hæftigt skete det, at den væltede om med et Bulder, der gjorde Præsten dybt forfærdet.

Men Fru Else lagde ikke Mærke dertil. Hun greb med sin Haand til Hjærtet. Hvad havde hun gjort? Var det ikke et lumsk Mord, hun havde udpønsket? Hun, som altid havde sat en Ære i ærlig Vandel og aaben Færd!

Nej — dette maatte ikke ske! Aldrig skulde hendes Liv plettes af noget, der var lavt og usselt, og som trængte til Mørkets skærmende Dække —

Hun rev Døren op og lod en Tærne kalde Borgfogden til.

„Fem eller seks Svende maa fluks gøre sig rede til Udridning!“ bød hun. „Lad dem tage Fakler med! De fremmede maa eftersøges og vises ret Vej, om Lorentz har forsømt det. Men lad det ske i Hast!“

Fru Elses Befaling blev øjeblikkelig adlydt. Hr. Niels, der ikke forstod, hvad hun havde for, slog Kors for sig. Han havde et Par Gange henvendt nogle spagfærdige Ord til hende, men uden at faa Svar. Herren maatte vide, om ikke den naadige Frue pludselig havde taget Skade paa sin Forstand!

Medens Svendene red ud af Porten, fandt Præsten det betimeligt at tage Afsked. Han mente nok, at han nu kunde finde Vejen hjem.

* *
*

Medens Svendene var borte, havde Fru Else ikke megen Ro paa sig. Hun gik fra Vinterstue til Spindestue, skiftede nogle Ord med Tærnerne og gik derpaa straks tilbage igen.

Give Gud, at de dog maatte komme i Tide! tænkte hun. Den, som lagde sin Vej over Mosens Hængedynd, slap ikke derfra med Livet. De sorte, dyndede Grave gav ikke deres Ofre fra sig igen.

Fru Else krystede sine Hænder og mumlede nogle Ord.

Altid, altid vilde hun kunne se de to fremmede for sig, om de fandt deres Død i den svigefulde Mose denne mørke Nat!

Deres Hænder vilde løfte sig truende imod hende, hvor hun færdedes, deres Nødskrig vilde lyde i hendes Øren, hvor hun gik — —

Nej og atter nej! Det maatte ikke ske. Give Gud, at Svendene maatte komme i Tide!

Hendes Slægts Vaabenskjold havde altid været blankt — det maatte være det ogsaa i kommende Tider. Ingen skulde sige om hende — Else Laxmandsdatter! — at hun var en Snigmorder.

Saa langsomt, grumme langsomt sneglede Tiden sig hen. Fru Else gik snart til Vinduet, snart til Døren og lyttede.

Endelig! Endelig lød der Hovslag. Det var Svendene, der vendte tilbage. Fru Else stod nede ved Borgtrappen, støttende sig til Muren. En af Svendene kom ridende derhen. Det var Lorentz.

I faa Ord gav han Svar paa Fru Elses hastige Spørgsmaal. Han havde udrettet, hvad der var ham paalagt. Var det blevet derved, vilde de to fremmede nu have været Dødens Bytte . .

„Men de blev frelste? Ikke sandt? I fik dem ført ind paa Adelvejen, der svinger uden om Mosen?"

Lorentz svarede bekræftende. Og det var en sand Guds Lykke, at han maatte vende om for at ride efter de fremmede, føjede han til. Thi derved var det lykkedes at frelse andre, der var faret vild i det sorte Mørke . . .

Hvem disse andre var, fik Fru Else snart at vide. Thi nu red Svendene frem, og imellem dem kørte en Vogn — og ud af Vognen steg Fru Elses Datter, Fru Gjørrild Gyldenstjerne, gift med Adelsmanden Lave Ulfstand.

Fru Else stod, som vilde hun næppe tro sine egne Øjne. Men Gjørrild fortalte, at hendes Køresvend i mange Timer var kørt om i det vildsomme Mørke uden at kunne finde den rette Kurs, og de var just kommen ind paa den skæbnesvangre Mosevej, da Hjælpen var kommen til.

„Gud være lovet!" udbrød Fru Else. „Der har været



en højere Styrelse i dette!" Hun knugede Gjørrild i sine stærke Arme, og hendes Hjærte skjalv af Fryd og Glæde.

Fru Else fik senere Bekræftelse paa, at det var Jens Veldenak, der var kommen til hende som en Flygtning hin mørke Kvæld. Han naaede paa sin Flugt til Lybæk, hvor han kort efter døde.

Hvad Fru Else Laxmandsdatter angik, fik hun senere nogen Erstatning for den Arvelod, der i sin Tid var blevet forment hende og hendes Søskende. Hendes Efterfølger som Frue til Knapstorp Borg og Gods blev hendes Datter, Fru Gjørrild Gyldenstjerne.

Tvivlsom Kompliment. Den gamle Kokette (til sin Bordkavaler): »Men De spiser jo ingen Ting!«

Herren: »Ak, Frøken, hvem kan spise, naar man sidder ved Siden af Dem?«

*

Ensidig Samtale. A.: »Nu har du staaet ved Telefonen næsten en halv Time, men jeg har ikke hørt dig sige et Ord.«

B.: »Det er ikke saavel, at jeg kan faa et Ord indført. Det er nemlig min Hustru, jeg taler med.«

*

Gartneren (der overrasker to Drenge oppe i et Æbletræ): »Hvad har I at bestille der oppe i Træet, I Ravneunger?«

Den ene Dreng: »Jo, Konrad vilde stjæle Æbler.«

Gartneren: »Naa, og Du?«

Drengen: »Jeg klatrede op for at overtale ham til at lade være.«

Tankekorn.

Menneskene er grusomme, men Mennesket er god.

*

Dagen overdøver med Larmen fra denne lille Jord alle Verdeners Tavshed.

*

Ingen Kvinde tror, at den Mand, som een Gang har faaet Lov til at kysse hende, kan lade være at huske det, hver Gang han træffer hende.

*

En Kvindes første ulykkelige Ægteskab opvækker Deltagelse. Det andet Mistænksomhed — det tredie Latter.

MINDERNE

FORTÆLLING AF
JOACHIM KATTRUP

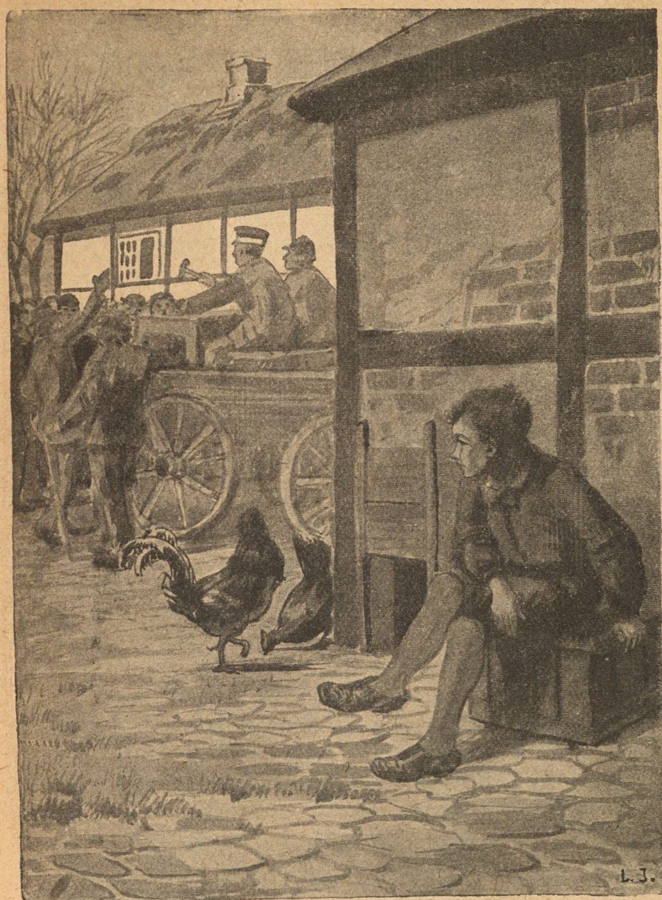
ILLUSTRATIONER AF
LUPLAU JANSSEN

Der gik en lille Dreng ude i Gaarden og saa med store forskræmte Øjne paa den Forstyrrelse, der raadede i alle Kroge af hans fredelige Barndomsrige. Han kendte det slet ikke igen.

Han havde flere Gange været inde i Stuerne, men han kom ikke længere end i de to første, saa blev han bange for den hule Lyd, der gav Ekko efter hans Fodtrin, og løb ud igen. Det var jo heller ikke de gamle Stuer. Billederne paa Væggene — hvor var de bleven af? Ja, han vidste det godt, for han havde set nogle af dem staa hulter til bulter op ad Muren udenfor. Og Møblerne — Dagligstuens Stole, der saa ofte havde været hans tavse, trofaste Legekammerater, og alle de andre? De stod ogsaa derude paa Stenbroen og blev skubbet og sparket af alle de fremmede Mennesker, der var strømmet sammen i Gaarden. Saadan en Snakken og Raaben der var! Og de Folk bar sig ad, som om alle Sagerne tilhørte dem. Det skulde Far bare have set; han havde nok faaet Orden i Tingene igen! Men Far var jo død.

Den lille Dreng puttede sig ind i Krogen henne ved Hønsehuset. Derfra kunde han se det hele.

Han kendte mange af de Folk, der stampede frem og tilbage derhenne. Men de fleste af dem var alligevel helt forandrede. De raabte højt og slog ud med Armene — saadan plejede de ikke at bære sig ad, naar de kom ind til hans Far i et eller andet Ærinde. Og Drengen lagde særlig Mærke til én, den tykke Nielsen, der altid havde smilt saa venligt til ham og kaldt ham en stor Dreng. Det var endda ikke det allerbedste, for han kunde endnu bedre lide, at Nielsen



talte saa smukt om deres gamle Møbler; dem roste han hver Gang. Nu saa Drengen, at han stod og stak til en af Dagligstuestolene med sin smudsige Stok og grinte bredt i det samme. „Saadan noget gammelt, raaddent Skab!" Jo, det var Nielsens Stemme. „Jeg vilde ikke give 100 Kr. for hele Ragelsen. Storhed og Stodderdom, Lars Peder-

sen — fint skulde det være. Men det kunde man jo se med et halvt Øje, den Ballon skulde revne. Nu kommer den lille Junker" — Nielsen grinte atter — „til at lægge lidt af sin Kælenskab af; det bli'r ikke det bare Sukkelade for ham. Kan det dække, hvad det skal, saa maa det nok kaldes godt". Og saa grinte Nielsen igen.

Saa ækel Nielsen var bleven — — hvem skulde have troet det! Drengen saa slet ikke efter ham mere.

Men den allerværste af dem alle var alligevel ham den sortskæggede, der stod højt ovenover alle de andre og raabte til Folk, at de skulde købe Sagerne og slæbe væk med dem. Det var hans Skyld det hele! Han havde en pæn Kasket paa Hovedet med en Guldkant om, men til Trods derfor kunde Drengen ikke lide ham; det var jo ham, der solgte alt det, der havde været Far's.

„Ti Kroner! Ingen bedre? Ti Kroner! Hva' beha'er? Naa — tolv! Tolv Kroner! Det er Røverkøb, mine Herrer. Ingen bedre? Første og anden Gang — tolv Kroner?" Hammeren faldt. „Hvem var det? — Rasmus Balle, Brandslev. Naa ja — De kan jo fylde den ud!"

Rasmus Balle hankede den brede Lænestol til sig og bortførte den under almindelig Jubel over Fuldmægtigens sidste Vittighed. Den lille Dreng henne i Krogen var nær ved at græde, men i Stedet for knyttede han Hænderne og stampede i Jorden. Hvem ænsede det? Selv om de ogsaa vidste, at Lænestolen havde været hans Bedstemoders, og at den havde staaet som en urørlig Helligdom henne paa Vinduesforhøjningen i al den Tid, Drengen kunde mindes. Naar Faderen en enkelt Gang fortalte et Æventyr, saa var det ét af Bedstemoderens, og han saa altid hen paa den gamle Lænestol imens. Det kunde Drengen godt huske.

Hvad mon Rasmus Balle vilde gøre ved den? Se, hvor han skrævede afsted paa sine Hjulben! Drengen kiggede vredt efter ham.

Men hvad var nu det, Fuldmægtigen raabte:

„En Sofa! Mahogni — Løvefødder og Gesvejsninger! Lad os faa et Bud! Ti Kroner? Sa' De ti Kroner? Nej, ved De nu hvad — —"

Far's egen Sofa! Der, hvor han næsten altid sad med

sin lange Pibe, naar han var inde i Stuen. De hørte sammen, Far og Sofaen — — men nu var Far jo væk!

Fuldmægtigen raabte videre:

„Et rent Pragtstykke! Tyve Kroner — naa, nu hjælper det lidt! Ingen bedre?“

Sofaen gik for 25 Kroner. Den blev baaret hen til en Vogn og læsset op saaledes, at den stod som en bred Agestol bagved Kuskesædet.

„Kan jeg ikke køre med?“ raabte den tykke Nielsen.

„Jo — hvis du kan faa Plads i Sofaen“, svarede Kusken. „Jeg skal ha' Anders op ogsaa.“

„Lad ham komme op i Højsædet“, raabte en Tilskuer. „Han trænger til en Middagssøvn.“

Den omtalte Anders kom svømmende i en tyk Øltaage. Han søgte at entre Vognen, men den Ballast, han bar, var for stærk, han trimlede ned hver Gang. Der maatte tilkaldes 3—4 stærke Mænd for at faa ham ombord.

Han faldt af sig selv mageligt til Rette inde i Sofadybet.

Nielsen satte sig op til Kusken. Han sendte et bredt Grin ud over de nærmeststaaende.

„Det er lige noget for Anders — hva' Folkens? Den er mahogni!“

Anders strakte sine lange Lemmer og hikkede underligt.

„Nu er man jo“ — saa bandte han — „kommen i Propretærhjørnet!“

Latteren skraldede omkring ham.

Og Morskaben blev ved, medens Vognen rullede ud af Porten. Anders svingede frem og tilbage i Sofaen med naragtige Fagter, og Nielsen sendte en sidste Hilsen tilbage:

„Nu mangler Anders ikke andet end en lang Pibe!“

Det varede noget, inden Fuldmægtigen atter fangede Opmærksomheden.

„Et Spisebord — til 12 Personer. Det er et, der klodser noget!“

Nu fik Drengen Øje paa Moster Ellen; hun kom, stille og stramt, over Gaarden.

„Moster!“ Han løb hen til hende.

„Hvor har du været, Gustav? Jeg kunde ikke finde dig nogen Steder.“

Hun tog hans Haand, lidt haardt, og førte ham med sig.

„Kører de væk med alle vores pæne Sager?" spurgte Drengen.

Moster Ellen svarede ikke.



Men da han strittede imod, fordi han længtes tilbage, sagde hun:

„Kom nu, Gustav! Vi maa skynde os for at naa Toget."

* * *

Det var gaaet tilbage for Gustav Hansen, jævnt men sikkert.

De første Uheld havde han baaret uden at kny; han havde et let Haandelag til at knytte ny Traade sammen, hvor de gamle brast, og saa snart han kunde mærke, at de holdt til det første Ryk, ventede han alt af Fremtiden og lod staa til uden smaalige Bekymringer over det, der var sket.

Men omsider blev det for meget; det ene Slag fulgte efter det andet, han kunde knap faa Tid til at rejse sig mellem hver Gang. Saa blev han bitter og slappedes — hvad nyttede det at stritte imod?

„Vi skal ned i den Slægt!" kunde han sige. „Far var heldig, han døde, inden det ramlede sammen. Men jeg kommer nok til at slaas med det, saa længe jeg lever."

Gustav Hansen var ikke ensidig; han tog fat paa „hvad som helst". Der laa noget svingende og uroligt i hans Natur; han var ikke stadig — det havde gamle Moster Ellen sagt de hundrede Gange. Uden mindste Virkning. Hun havde søgt at opdrage den lille, forældreløse Dreng paa sin Maade, men hun havde — efter eget Sigende — kun haft grumme liden Glæde af sine Anstrængelser, særlig da Gustav blev voksen. Han kom i Handelslære — den løb han fra i Utide. Bag efter fik Moster Ellen ham ind paa Konsulens Kontor — dér holdt han Jubilæum; han var der bestemt i 25 Dage. Den næste Plads skaffede han sig selv, det var nede paa Hjørnekaféen, hvor han tog fat som Kellner. Men heller ikke dér blev han gammel i Gaarde. En skøn Dag havnede han hos den stedlige Udvandringsagent og fik Overrejse til New York som Opvarter.

Nu slog Moster Ellen fuldstændig Haanden af ham; hun blev endnu mere stram og utilgængelig end før. Naar hun endelig fandt nogen værdig til sin Fortrolighed, var det en og samme Lektie, der blev afleveret: Gustav blev aldrig til noget! For han lignede Faderen, og han havde aldrig haft Begreb om at begaa sig! Han gav til enhver, der kom til ham og satte et begrædeligt Ansigt op!

Moster Ellen levede ikke saa længe, at hun saa sin Spaadom gaa i Opfyldelse. Hun døde den følgende Vinter.

Da Gustav Hansen kom tilbage fra Amerika, havde han samlet en hel Del Erfaring, og han tog fat med en god Vilje. Det første Forsøg var en Købmandsforretning hjemme i Byen, hvor han var vokset op. Han kom godt i Gang med det samme — og saa giftede han sig. Med Doktor Lunds Datter, Elna. De gode Folk, der ledede Byens utrykte Avis, nikkede og blinkede: det havde de ventet! Der var i sin Tid bleven hvisket om, at Gustavs Amerikarejse og Doktorens Elna havde noget med hinanden at gøre; nu var Sagen saa endelig gaaet i Orden. Gustav Hansen havde ganske vist ikke fanget Millionen, men nu var han dog bleven Borger i Byen — en ung, stræbsom Mand. Saa havde Dr. Lund givet sig.

To Aar senere røg Købmandsforretningen i Luften, endda med et Knald, der sprængte et stort Hul i Doktorens Penge-

kasse. Gustav Hansen havde set for stort paa Forholdene og ladet Skuden saa haardt, at den sank.

Saa rejste han ind til Hovedstaden.

Det gik op, det gik ned, og somme Tider gik det slet ikke. Havde han faaet en selvstændig Forretning stablet paa Benene, kom der altid, før eller senere, et Krak og slog Fodfæstet bort. Og det gik ham ikke bedre, naar han søgte Erhværv paa anden Maade; han passede ikke rigtig nogen Steder. Selv hans bedste Venner rystede paa Hovedet: Gustav blev mere og mere umulig.

Elna holdt ud, uden Klynk eller Bebrejdelser, saa længe Gustav endnu havde sin ranke Holdning og kunde tage Stødene uden at falde sammen. Hjemmet blev mindre og mindre; fra fire Værelser til tre, fra tre til to — og tilsidst blev det kun en Kvistlejlighed af de daarligste.

Deroppe visnede Elnas Mod. Hun var gennem Aarene bleven vænnet til at se Fattigdommen lige i Øjnene, men bagved alt det graa havde der dog glimtet en Lysning, hver Gang Gustav kom hjem og havde fundet noget nyt. Nu saa det ud, som om hver eneste Gnist var slukket. Naar Gustav kom hjem om Aftenen, kunde Elna ikke længere møde ham med et Smil; det frøs paa hendes Læber derinde i Stuens Nøgenhed. Gustav var heller ikke saadan, som han før havde været; han kom ikke hjem før langt ud paa Aftenen, og saa satte han sig enten tavs hen i en Krog og stirrede frem for sig med taagede Øjne, eller ogsaa kunde han fare op og give vrede Ord, uden at Elna vidste hvorfor.

Aa jo, hun vidste det egentlig godt. Han var kommen saa langt ned, at han foragtede sig selv — — han duede ikke! Her kunde hun ikke hjælpe ham; de sank begge to.

Hun havde baaret alt det andet, der var kommen over dem, fordi hun trods alt havde bevaret sin Kærlighed til Gustav; hun vidste, at der laa noget lyst og godt underneden alt det vaklende. Saadan havde det været. Men nu begyndte hun at tvivle — og saa var det hele forbi. Den Gustav, som hun trofast havde delt de skiftende Kaar med, var ikke mere.

Hun græd, naar hun var ene — mest over de to Smaapiger. Hvad skulde de blive til? Hjemmet var faldet, Stump

efter Stump — deres Barndomshjem. Og hun saa ingen Udvej til at holde det oppe — ikke en Gang de fattige Rester, der var tilbage.

En Aften kom Gustav hjem lidt tidligere end sædvanligt; Elna havde lige faaet Smaapigerne i Seng.

Han var gaaet ud ved Middagstid for at søge en Plads, og han havde den Gang haft godt Haab; det havde ogsaa smittet Elna, saa at hun hele Eftermiddagen havde gaaet og ventet paa hans Hjemkomst i stærk Længsel og i al den Tid bygget det ene Luftslot efter det andet. Heldet maatte dog en Gang komme til dem ogsaa!

Det hele skred sammen, da hun saa ham. Han kom ind i Stuen og gik nogle Gange frem og tilbage uden at se hen til hende og uden at mæle et eneste Ord. Hun vendte sig fra ham og lagde sig paa Knæ ved Børnenes Seng, bøjede sig helt ned og græd. Hun syntes, at det hele brast for hende i den Stund.

Smaapigerne sov allerede; de hørte ikke hendes Hulken. Hendes Tanker blev vilde, hun ønskede, at de aldrig skulde vaagne mere — til den Nød, der ventede dem. Og hun blev kold i Hjærtet mod ham, Stymperen derhenne, der ikke havde Kraft til at værne sine Børn — — i det Øjeblik var det hans Skyld altsammen. Her laa en fortvivlet Moder, der stod ene i Verden med sine Smaa. Hun vidste ikke et Sted, hun kunde søge hen — allersidst til ham.

Hun laa længe i den samme Stilling, bøjet ned over Sengens Kant. Da hun rejste sig, var Gustav gaaet.

Han var halvt i Blinde, tumlet ned ad Trapperne — sært nok, at han slap helskindet fra den knudrede Fart, saa rask som det gik. Han fik først rigtig Samling paa sine Tanker, efter at han var kommen ned paa Gaden.

Hvorfor var han gaaet ud igen?

Han kunde ikke holde ud at høre Elnas Hulken, og han kunde føle, hvad hun tænkte. Nu var det hele forbi imellem dem. Han kunde kun gøre ét: gaa sin Vej. Og da han kom ud i Aftenens kølige Blæst, lynede den Tanke igennem ham: Nu var det gjort — — og det kunde ikke gøres om! Han havde set sit Hjem for sidste Gang. Der blev nok Raad for dem deroppe, naar han var borte. Han vilde søge ud —

langt ud — i det fremmede. For at gaa under. Saadan var hans Skæbne.

Naar han nu bare kunde faa Has paa Natten. Saa snart Dagen gryede, vilde han søge ned til Havnen for at finde en Hyre; han maatte vel kunne bruges til noget ombord. Det var det samme, hvor Rejsen gik hen, bare han kom af Sted.

„Godaften, Gustav!"

Det gav et Sæt i Gustav Hansen; han standsede uvilkaarligt — og dog følte han en Trang til at sætte i Løb om det næste Hjørne og gøre sig usynlig. Han var jo paa Flugt.

„Vil du med en Tur op paa Knasten, Gustav? Nu er det længe siden."

Inden Gustav Hansen kunde samle til at svare, havde Vennen hanket ham med sig, det gik med Stormskridt hen til en lille Tværgade, op ad 7—8 Trapper — saa stod Gustav Hansen inde i Kunstmaler Alfred Krums Atelier.

„Sæt dig ned, Mand — — dér staar en dejlig gammel, forlængst indviet Sofa, som jeg faldt over forleden henne i et Auktionslokale. Den passer til min Smag og til min daværende Finansbeholdning, hvad mere kan man forlange!"

Gustav Hansen fik et Puf hen imod den. Krum blev ved: „Den er lige til at filosofere i, hva? Fold dig sammen og tag fat — eller se paa Farvesprøjtningerne, som du behager; imens vil jeg se at finde en af de Veje, der fører til Rom. Jeg troede, at jeg havde noget — — det har jeg maaske ogsaa, men det er desværre ikke i Flasken. Adjø saa længe!"

Han trommede ned ad Trapperne.

Gustav Hansen søgte at samle sine Sanser; han havde drømt, og nu var han vaagnet igen. Men han saa kun én Ting: den gamle Sofa.

Det var den. Jo, han kendte den nok.

Inden han vidste af det, sad han henne i det Hjørne, hvor Faderen havde haft sin Yndlingsplads. Og nu blev det fraværende virkeligt paany, han var igen den lille Dreng, der søgte hen til sin eneste Ven: Faderen. Moderen var jo død for lang Tid siden; hun stod som en Lysning af noget blidt og hvidt i hans Minde.

Saa trofast Faderen havde været. Naar han ikke var ude i Mark eller Lade ved sit Arbejde, holdt han sig altid hjemme.

„Far skal nok blive hos dig, min Dreng!"

Gustav kunde høre hans Stemme.

Naar de to var ene, fortalte Faderen ham om de gamle i Slægten, der havde levet, længe før han blev født. Gustav sad gærne stille og lyttede; selv om han ikke altid kunde



følge med, var han dog glad ved at høre de gamle Historier. Det var de bedste Æventyr, han kendte.

Han mindedes saa klart Historien om Bedstefar, der havde bygget Gaarden og i sin Tid været en velhavende Mand. Men han var bleven snydt og bedraget en hel Masse Penge fra, og det var gaaet ham saa nær til Hjærte, at han havde faaet et Slag og var død paa Stedet, hvor han sad. Det var netop dér i den gamle Sofa.

Gustav faldt helt sammen. Han var kommen hjem — og han skammede sig. Faderen saa paa ham med sine klare, rolige Øjne; der laa et Spørgsmaal i dem: „Hvor kommer du fra?" Og Gustav kunde ikke finde noget Svar — — han havde jo forladt dem, han skulde vogte. Faderens Øjne blev mørkere: „Det havde jeg ikke ventet af dig!" Saa forsvandt han, og Gustav var ene.

Nu vidste han først, hvad det var, han havde gjort. Han

var rendt sin Vej — som en Kryster. Og han saa det nu, da det var for sent: han havde aldrig været stærk nok. Han havde saa ofte givet op — eller var gaaet sin Vej fra en Plads — fordi Forholdene ikke passede ham; han kunde ikke finde sig i det. Han havde aldrig rigtig bidt Tænderne sammen og sagt til sig selv: Du maa gøre det — for deres Skyld der hjemme! Han mærkede i det Øjeblik, hvor stærkt han alligevel var bundet til dem; Længslen drog ham: Kom! Gaa tilbage!

Han rejste sig.

I et kort Nu gled hans Tanker atter ind paa de Stier, der førte til Barndommens Land. Han vendte sig om og saa paa den gamle Sofa. Den var bleven skrammet, og Betrækket sad i Pjalter hist og her; heller ikke den havde faaet nogen blid Medfart, siden de sidst havde været i Nærheden af hinanden. Han huskede nok Auktionsdagen, da han havde staaet henne i Krogen og set paa, hvorledes hans Barndomsrige splittedes ad for alle Vinde. Siden havde han intet Hjem haft — før han traf Elna. Moster Ellen forstod ham slet ikke — — ja, det var maaske ogsaa hans egen Skyld; han var nu en Gang bleven en vildsom Fugl, da Blæsten rev Reden ned.

„Elna!"

Uden at vide det, kaldte han højt, og Lyden af hans Røst vækkede ham. Han gik ud af Atelieret med det samme; han vilde hjem.

Nogle Minutter senere kom Alfred Krum.

„Hvad — — er Gustav gaaet? Hvor mon han nu lander, det sølle Spøgelse?" Han trak en Romflaske op af Lommen og satte den fra sig. „Det var baade Synd og Skam — — han trængte haardt til en Opstrammer."

Elna var ikke gaaet til Ro, da Gustav kom hjem; hun sad, bleg og forgræmmet, henne ved Barnesengen.

Han gik hen til hende, saa snart han var kommen indenfor Døren.

„Nu har jeg fundet noget, Elna."

Hun saa op. Der lyste et Løfte i hans Øjne.

„Saa sent?" spurgte hun.

Han nikkede.



„Kan du blive ved at holde fast, Elna, saa prøver jeg — for Alvor."

Hun greb hans Haand.

„Ved du, hvad jeg var bange for, Gustav? At du ikke kom tilbage! Jeg skulde have givet dig et venligt Ord, da du kom hjem sidst. Da trængte du til det — — men jeg syntes ikke, jeg kunde."

Gustav knugede hendes Haand indeni sin. Og nu saa han ned over den lille Seng, hvor de to Smaapiger sov trygt. De vidste jo, at Moderen sad hos dem.

Og Faderen?

Gustav blev ved at holde Elnas Haand fast.

Nu var han kommen tilbage.

*   *   *

Der gik nogle Maaneder.

Saa kom Gustav Hansen en Aften op i Krums Atelier.

„Tak for sidst, Alfred!" Hans Øjne søgte den gamle Sofa. „Du fik jo ikke noget. Hvad blev du af?"

„Jeg gik den Vej, jeg skulde," svarede Gustav med dyb Alvor.

„Det er mørk Tale. Men lige meget — du ligner jo en nyslaaet Toskilling. Det glæder mig."

„Jeg har faaet en god Stilling nu — — den er ikke stor, men den kan blive bedre. Og jeg har lært at holde fast."

„Gid jeg kunde sige det samme!" Krum bankede sig paa Panden med knyttet Haand. „Der er ikke en Draabe tilbage af Romeren! Og jeg tør ikke løbe efter noget, for saa forsvinder du jo imens."

Gustav smilede. „Ja, det gør jeg." Han blev atter alvorlig. „Vil du ikke sælge mig den gamle Sofa derhenne? Den har staaet i mit Barndomshjem."

Krum saa paa Vennen med et hurtigt Øjekast.

„Naa — saadan. Nej, jeg vil ikke sælge den — men det er din. Værsgo'!"

Gustavs Indvendinger nyttede intet.

„Den bliver sendt op til dig i Dag. Vil du ikke godvilligt udlevere din Adresse, saa søger jeg i Vejviseren."

— — —

Den gamle Sofa har faaet en Hædersplads i Gustav Hansens Hjem. Den er bleven pudset op og forsynet med nyt Betræk; det gør altsammen ikke noget for Mindernes Skyld, der ligger dybere inde.

Naar Gustav Hansen sidder i „det gamle Hjørne" med sine to Smaapiger oppe hos sig, saa faar Historierne fra

hans egen Barndomstid atter Liv, og det viser sig, at de ikke har tabt noget ved at blive gemt saa længe. Pigerne er henrykte, hver Gang Far fortæller — om Oldemor, om Bedstefar og alle de andre.

Men der er en Historie, som de ikke faar at høre. Gustav har fortalt den til Elna; hun har kun hørt den én Gang, men hun glemmer den aldrig. Historien om den Flygtning, der fandt sig selv, da han mødte sine første Minder.

Ganske simpelt: Manden: »Nej, kære du, lad os nu ikke begynde at skændes igen.«

Konen: »Skændes! Vilde du bare lade mig gøre, som jeg vilde, saa behøvede vi aldrig at skændes.«

*

Den indbildske unge Forfatter: »Hvadbehager, kender De mig ikke? Jeg skriver ellers snart sagt i hver eneste Avis.«

Herren: »Ja, undskyld, men jeg plejer ikke at læse Annonce-afdelingen.«

*

Præsten: »Sig mig, min lille Pige, hvilken Dag i Ugen er Herrens Dag?«

Den lille Pige: »Det ved jeg ikke.«

Præsten: »Ved du ikke, naar din Moder plejer at gaa i Kirke?«

Den lille Pige: »Naar hun har faaet en ny Kjole eller en ny Hat.«

Tankekorn.

Velgørenhed giver god Rente — men er i Reglen en ret usikker Pengeanbringelse.

*

Vejen til Fornuft er brolagt med Dumheder.

*

Hvert Menneske er bare een Gang om Aaret et Geni, men desværre sover de fleste Mennesker dette Øjeblik bort.

Gamle Høstregler.

Regner det paa Margrete Dag
bliver Nødderne faa og Kærnen svag.

*

Jakob Vaadhat eller Vandhat (25. Juli) gør Kornet Skade. Er det klart Vejr St. Jakobs Dag, lover det megen Frugt.

*

Har det været klart Vejr tre Søndage før St. Jakobs Dag, bliver det et godt Kornaar.

EFTER STORMEN

FORTÆLLING AF
NIKOLINE BJERGBY

ILLUSTRATIONER AF
PAUL FISCHER

Sejr Falsberg havde Kunstnerhatten paa Snur og en Ransel paa Nakken, da han entrede op over Hanklit for at faa Øje paa det lille Hus, der engang havde været hans Barndomshjem.

Limfjordens hvidtoppede Bølger blinkede lystig op til ham, og paa den anden Side laa Thisted badet i Solskin. Nogle Faar, Par efter Par, stod i Bakkeskraaningen og gispede efter Vand. Det hele saa ud akkurat som i Drengeaarene; her var dog et Sted, hvor Tiden havde staaet stille. Og sandelig om ikke en tyk Lyngrøg ulmede op der nede fra og blæste lige imod ham. Røgen var altid det første, han saa af Hjemmet, naar han kom fra Skolen, og nu fik han den samme Mindelse om Sødgrød.

Her fra, hvor han nu stod, var der ti Skridt, saa kom Skorstenspiben til Syne? — Rigtigt! Men Kantstenene var faldne ned, og den havde ikke set Hvidtelse i denne Saison. Nu op over Skamlen, som den sidste Brink kaldtes, saa dumpede han lige ned ved Bagdøren.

Han maatte alligevel standse for at tage det hele i Øjesyn. Der stod Huset og skruttede sig for at faa Læ og Rygstød mod Bakkesiden.

Taget var grønt af Mos og Løg, og et Stykke Mur var erstattet med Lyngtørv. Det hele saa lidt trøstesløst ud. Hvem mon der boede der? Huset blev jo afkøbt dem af gamle Jane Thybo.

Han udsøgte sig en bekvem Siddeplads for at se, hvad Liv der rørte sig dernede, inden han faldt med Døren ind i Huset.

Han havde ikke haft Held med sig som Kunstner. To Gange havde han faaet kasseret paa Charlottenborg. Ganske vist havde han jo Brødet ved en Kunstindustri, men han vilde mere, han vilde ikke sluges af Smaatterier.



Nu var han flygtet fra Hovedstaden og Kammeraterne for at faa Ro til at arbejde i sin fire Uger lange Ferie. Hanklit og Jættestenen havde rumsteret i hans Fantasi lige fra Barneaarene, nu skulde det indløses, nu eller aldrig!

Han var ved at rejse sig energisk, da en Dør peb paa sine Hængsler. En ung Pige, klædt i hvidt, kom nynnende ud og blev staaende ved et kroget Hyldetræ og saa ud over Fjorden. Hun havde en Hat hængende i Baand over Armen og en Kurv i Haanden. Saa arbejdede hun sig op ad de fodslidte Trin i Bakkesiden. Nu saa han ikke andet end Haaret. Det var i tykke Fletninger lagt i Rosenkrans om et smukt formet Hoved og skinnede kobberbrunt i Solen.

Sejr rejste sig, saa han blev synlig i hele sin Højde. Han strøg Hatten af, saa hans blonde Kunstnerlokker kastedes hid og did, som Vinden vilde have dem.

„Tillader De Frøken, at jeg rækker Dem en Haand, saa bliver det lettere for Dem at bestige mit Bjerg?"

Hun standsede, blev glad og lidt forlegen. Det var sikkert en Overraskelse, at se en fremmed her. Der stod hun og saa nysgerrig op til ham.

Øjnene var brune og skælmske, og Tænderne lyste i et Smil. Den lille vævre Skikkelse tegnede sig rund og fast under det lette Kjolestof.

„Er De kanske Bjergmand?" spurgte hun, da Pausen truede med at blive for lang, saa optaget var de af at betragte hinanden.

„Ja", sagde han, idet han tog hendes Haand for at lede hende op. „Jeg har huseret her hele mit Liv! Sæt Dem paa Skamlen og hvil ud. — Men hvad er det for en venlig Skæbne, der sender mig en saa skøn Fe?"

„Skæbnen", sagde hun med et skælmsk Sideblik, idet hun ukunstlet faldt til Hvile, „den hedder i Dag Grønkaal".

„Saa—aah?" Sejr tog Plads saa sømmelig nær som mulig.

„Ja, vi har faaet Grønkaal i Dag i Klitgaard, saa faar gamle Jane Tybo sin Part".

„Nej da, lever Jane Tybo endnu, saa maa hun være meget gammel?"

„To og halvfems! — Men Gigten plager hende for

Tiden, saa hun maa holde Sengen, og det gør Menneskene for Resten ogsaa, de vil have, at hun skal spaa dem i Kaffegrums og læse over forvredne Ankler".

„Og hvad siger Jane?"

„Hun ler, saa hendes gamle Ansigt bliver et eneste Rynkenet og siger: „Alt gaar nok, som det skal, mig foruden, bare Folk vil give sig tilfreds".

„Har De saa lært den Kunst, Frøken Fe?"

„Brun er mit borgerlige Navn, Alice Brun, min Fader er Præst i Nabosognet, jeg lærer Husholdning i Klitgaard".

„Sejr Falsberg er mit. Jeg er født i Hytten dernede og er nu kommen for at male Hanklit".

„Nej tænk, at De er Maler!"

Alice var meget interesseret.

Og saa blev de siddende som to glade Børn, der havde meget at fortælle hinanden. Han om København og hun om Egnens Befolkning og de mange kønne Steder, der maatte fryde en Malers Øjne.

„Nej, var det Sejr?" Jane Tybo kom til at sidde op ved Hjælp af Sengebaandet.

„Jo, a' husker saa godt den bitte Dreng, der kom over til København, hvor en kunde blive saa mange skønne Ting!"

„Ja". Sejr var da ogsaa bleven det skønneste, han vidste.

„Overstuen", sagde Jane, „den maa De skam faa til Leje for slet ingen Ting, for den staar alligevel til ingen Verdens Nytte!"

Dagen efter lejede Sejr en Fiskerbaad og roede ind til Jættestenen for at male Hanklit fra Søsiden. Han sad og sammenlignede den med et forhistorisk Fabeldyr, der i Dødsøjeblikket havde slæbt sig op paa Landjorden for at faa Ro til at hensmuldre til Sten og Grus eller at fortætte sig til Maaler.

Alice satte en velfyldt Kurv fra sig paa Bordet og gik lige hen til Sengen. „Jane Tybo, vil I spaa mig?"

„Nej, nu tro a' til a' melder Pas! Bliver Frøkenen nu ogsaa tumpet? Jo, a' spaar, til vi faar godt Vejr i tre Uger, og at De i Morgen vil finde mig oven Senge".

„Jane!" sagde Alice bebrejdende. „I kan vel nok gøre mig den ene Tjeneste for de mange, jeg har gjort jer?"



„Ja, det var da et sandt Ord, det var da godt, at De mindede mig om det! — Naa, ræk mig saa Koppen da — men tro det ikke! — Mennesket spaar, véd De nok — men der er en Anden, der raa'r. Jajada, drej saa selv Koppen tre Gange rundt — saadan, det var rigtigt. — Nej, hvad ser a'!" Janes Rynker fortrak sig til et forborgent Smil. „Hun skal komme til at stirre dybt i et Par blaa Øjne — og det kan se ud, som om hun skulde finde sin Lykke her ved Huset — men der vil gaa Storm og Snevejr hen over Taget, inden den sker Fyldest".

Alice stod med Hænderne paa Ryggen og smaalo.

„I spaar godt, Jane Tybo, men I er en rigtig gammel Skælm, for I har set, at Maleren har blaa Øjne.

* *

*

Det var et forrygende Vejr. Regnen skraldede mod Ruden, og Stormen jog hujende ind fra Limfjorden og kastede sig mod Husgavlen, saa det sukkede i Loft og Spær. Sejr Falsberg sad med Hovedet støttet i begge Hænder.

Om knap en Uge var Ferien forbi. Billedet af Hanklit var kun gaaet saa smaat frem, nogle Smaamotiver stod halvfærdige. Smørerier det hele! Men en ovenud dejlig Tid havde det været.

Han var bleven forelsket i Alice ved første Møde. Det var saa indlysende, det maatte enhver blive. — Men hun delte heldigvis hans Følelser.

Delte? — Det var jo næsten det Ord, hvormed Pastor Brun sluttede sin Tordentale, da han i Gaar Aftes slog ned som et Lyn foran dem, mens de gik Maaneskinstur paa Strandbredden.

„Inden De beder en ung Dame om at dele med Dem for Livet", havde han sagt, „saa skulde De først se at erhverve Dem noget at dele!"

Nu sad Alice vel forvaret i Præstegaarden, og han sad her uden synderligt Haab for Fremtiden.

Stormen akkompagnerede hans triste Tanker med Konkyliesang i Vinduessprækkerne. En Dør slog bragende mod Ydermurene.

Jane Tybo lindede Døren.

„Jøsses da! A tror til Huset blæser om!"

Sejr saa ikke op, han var for langt inde i sine egne Betragtninger.

„Lad bare det hele ryge", sagde han dystert. „Jeg er lige glad".

Jane lukkede Døren og sukkede.

„Ak ja, den Leg fik nok en brat Ende. Stakkels Alice!"

Stormen lagde sig hen mod Aften. Jane stavrede ud ved Hjælp af en Stok for at se, hvad Molest Huset havde lidt. Sejr fulgte efter.

Jane havde haft Ret. Huset havde vist ikke megen Modstandskraft.

Taget stod i Hvirvler om Gavlen og løsrevent Straa laa strøet helt op ad Bakkesiden. Et Stykke Mur var blæst ind, og Bagdøren dinglede i et Hængsel.

„Ja, det er saamænd et trist Skue!" sagde Jane mismodig.

Sejr traadte tilbage og maalte det hele med et skraat Kunstnerblik.

„Glimrende!" raabte han begejstret og svingede Jane et Par Gange rundt.

„Staa saadan igen — hæng bare mismodig med Hovedet — rigtig! —

Jane Tybo, inden jeg rejser herfra, har jeg malet mit bedste Billede!"

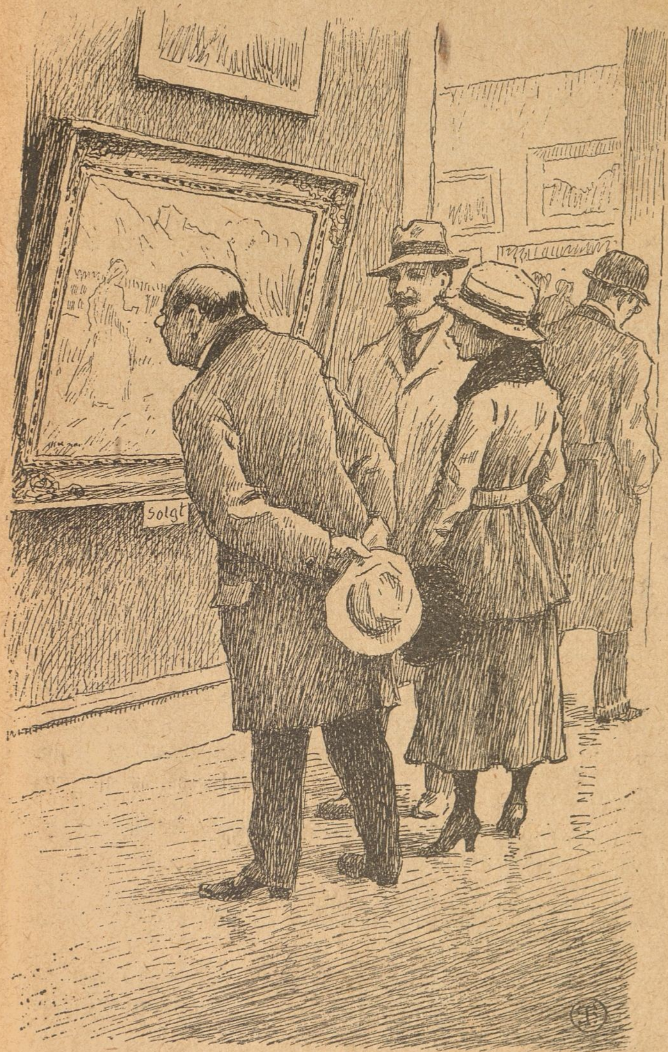
* * *

Foraars-Udstillingen paa Charlottenborg havde været aaben i flere Dage. Alice løb rapfodet op ad Trappen, Pastor Brun havde ondt ved at følge hende. De var kommen til København for at fejre et Sølvbrudepar af Præstens nære Slægt.

Alice havde læst en rosende Anmeldelse af Sejr Falsbergs Billede. „Efter Stormen" havde han kaldt det, og det var allerede solgt til høj Pris.

Hun hastede fra Sal til Sal med opslaaet Katalog. Endelig fandt hun det.

„Nej, Far vil du se! — Gamle Jane Tybo lys levende som hun staar! — Og Huset — akkurat lige ved at falde sammen!"


Solgt

Hun talte højrøstet af Begejstring, Præsten maatte tysse paa hende, mens han fandt Lorgnetten frem.

„Ja, du har Ret, min Pige, det er virkelig godt! — „Efter Stormen". Ja Ungdommen tager ingen Skade af at kæmpe mod Stormen. Jeg fo'r kanske nok lidt haardhændet frem den Gang, men tro mig, min Pige, uden det havde det Billede sikkert ikke hængt her".

Alice lod Haanden glide hen over det signerede Hjørne og vendte bedrøvet Ansigtet bort. Derved fik hun Øje paa Sejr, der lige var kommen og havde hørt Præstens sidste Ord. Han rakte en Haand ud mod hver med et glad Udraab.

„Alice — Hr. Pastor!"

„Ja, til Lykke, Hr. Falsberg!" sagde Pastor Brun. „Saa fik De dog noget ud af den Sommerferie. Men det skulde undre mig, om De ikke faar mere ud af den næste, navnlig hvis De tilbringer den hjemme i Præstegaarden!"

Saa gik Præsten. Der paakom ham en pinlig Følelse af, at de stod og vakte Opsigt, da de to unge ikke fandt sig beføjet til at slippe hinandens Hænder.

Alice stillede sig foran Sejr og nikkede op til Billedet.

„I spaaede nu alligevel rigtig, Jane Tybo".

Samme Vej. Herren: »God Morgen Frøken! Tør jeg spørge, hvor Vejen bærer hen?«

Den unge Dame: »Jeg har ikke noget bestemt Maal.«

Herren: »Saa kan vi følges ad — jeg skal nemlig ad samme Kant.«

*

Læreren: »Hør du, Peter, kan du sige mig, hvor mange Ender der findes paa et Reb?«

Peter: »Der er to Ender.«

Læreren: »Men naar jeg nu tager en Økse og hugger den ene Ende af, hvor mange Ender har Rebet saa?«

Peter: »Een Ende.«

*

Første Primadonna: »Da jeg sang Carmen i Amerika, blev Publikum saa henrykt, at Hestene spændtes fra min Vogn, da jeg skulde hjem.«

Anden Primadonna: »Ja, det er frygteligt, som Hestetyvene grasserer der i Vesten.«

Lidt Kogning, Stegning og Hjemmebagning.

Ved Sofie Horten.

Tomatsuppe. En Spiseskefuld „Steensens Tre Stjerne Margarine" eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine" smeltes i en Gryde, og et stort eller 3—4 smaa Løg hakkes og bages heri sammen med en strøgen Spiseskefuld Mel. Det spædes op med kogende Vand til saa megen Suppe, man vil have. Denne Portion er beregnet til 6 Personer, og naar det er kogt igennem tilsættes 50 gr skoldede og skyllede Risgryn, der maa koge med Suppen til de er møre. Da tilsættes Tomatpuree efter Smag, enten af friske Tomater, der er kogte af og pressede gennem Pureesigten, eller af henkogt Puree. I det sidste Tilfælde bliver Farven ikke saa smuk, men der kan tilsættes en lille Smule Hummerfarve udrørt i Vand. Suppen smages til Pas med lidt Citronsaft, dersom den ikke er syrlig nok, og vil man spendere et Glas Sherry eller Madeira, da giver det en god Smag, men Suppen er meget delikat foruden. Det er en billig Suppe og meget nærende.

Stegte Tomater. Da det bliver mere og mere almindeligt, at man har Tomater i sin Have, vil man gerne bruge dem paa forskellig Maade. En af disse er simpelthen at stege dem. Store, modne Tomater skæres over og lægges paa Dørslag for at Saften kan løbe af, derpaa drysses de med lidt Salt, dyppes i Rasp og steges brune i „Steensens Tre Stjerne Margarine" eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine"; mens de er varme drysses de med hakket Persille og lægges Side om Side paa et fladt Fad og stilles i Ovnen ca. 10 Minutter.

Wienerkoteletter. Skært Kalvekød benyttes helst til disse. Det kan godt være Smaakød. Kødet tørres med et Klæde opvreden i hedt Vand, skæres derefter i Stykker og drives gennem Kødhakkemaskinen 4 Gange, sidste Gang sammen med 400 gr kogte, kolde Kartofler. Af Kødet maa der ogsaa være 400 gr. 4 Teskefulde finthakket Persille, 2 Teske Salt og 1/2 Teske hvidt Peber, samt 1 1/2 dl Fløde blandes i Farsen, der omrøres godt og formes til aflange Koteletter. Der kan af denne Portion blive 15. De glattes med Kniv, pensles med et Æg, der er pisket med lidt Vand, og vendes i Rasp. „Steensens Tre Stjerne Margarine" eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine brunes i Panden, Koteletterne lægges i, brunes over hurtig Ild og lægges, efterhaanden som de bliver færdige, i en Kasserolle. Smørret i Stegepanden piskes med 2 dl

kogende Bouillon, der kan være lavet af en god Bouillonternning, og hældes over Koteletterne, som nu maa stege under lukket Laag ca. 5 Minutter. De lægges op paa et varmt Fad, Saucen piskes op og hældes over Koteletterne, der pyntes med Persille og serveres med Spinat, Ærter eller Kartoffelmos.

Stuvet Spinat. 1/2 kg Spinat renses, de grove Stilke tages bort, hvorefter den skylles godt, lægges paa Sigte og maa afløbe. Den lægges i kogende saltet Vand i en Kasserolle, der staar over hurtig Ild, og maa ligge her i ca. 7 Minutter, lægges derefter straks i koldt Vand, for at beholde Farven, lægges op i Dørslag, Vandet trykkes omhyggeligt af med en Ske. Og saa hakkes den. Naar den er halvfin, tilsættes 600 gr Mel og den hakkes færdig. 3 dl Vand og 1 dl Fløde koges sammen, Kasserollen løftes af Ilden, Spinaten røres i 1 dt ad Gangen og Stuvningen maa koge under Omrøren ca 8 Minutter. Spinaten smages til Pas med 25 gr „Steensens Tre Stjerne Margarine" eller Steensens Vegetaria Plante Margarine", en Teskefuld Salt og en Spiseskefuld Sukker.

Spinat kan serveres som selvstændig Ret garneret med overskaarne haardkogte Æg eller med forlorne Æg.

Søndagsbøf. Til 6 Personer bruges 1/2 kg Bøfkød, der afvaskes med et i hedt Vand opvreden Kødklæde og skæres i 6 Skiver, der bankes godt, formes med en Kniv og drysses med Salt og Peber. En Stegepande ophedes, til den er sydende hed, og da lægges paa den 20 gr „Steensens Tre Stjerne Margarine" eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine" for at brunes; Bøfstykkerne lægges i og steges hastigt paa begge Sider, hvorefter de tages op og lægges paa et varmt Fad. 10 gr Margarine tilsættes derpaa, og naar dette er brunt lægges to store eller 5—6 mindre smaatskaarne Løg i; naar de er brunede tilsættes lidt Fløde, og Saucen hældes op over Bøffen efter at den har faaet et godt Opkog. En god Portion Kartofler, som er kogte Dagen i Forvejen, skæres i Skiver, brunes i 30 gr „Steensens Tre Stjerne Margarine" eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine" og hældes over Bøffen.

Dyrtidsbrød. 2 kg kogte Kartofler, 2 kg Rugmel, 3 Teskefulde Salt, 50 gr Gær. Dejgen lægges om Aftenen. Kartoflerne males gennem Kødmaskinen og æltes godt sammen med Melet, af hvilket man først har taget en dyb Tallerken fra. Saltet og Gæren udrøres med lidt Sukker iblandet, ellers intet vaadt. Staar til Hævning til næste Morgen, da ælter man Dejgen op med Resten af Melet og arbejder den ualmindelig godt. Den staar saa igen hen, til den hæver sig — det kan tage 4—5 Timer, men det kan ogsaa gaa hurtigere. Formes derefter til Brød, som kan hæve sig for aaben Ovndør 10—15

Minutter. Brødene maa gerne være 4—5 Dage gamle, før de spises. Det er en god og melbesparende Opskrift, som mange bør kende, naar de ikke kan faa deres Mærker til at slaa til.

Julekage med Kartofler. 1 Æg og 50 gr Sukker røres godt sammen i et opvarmet Fad. 25 gr Gær røres ud i lidt Sukker og 1/4 l Mælk lunkes. Mælken hældes først i Æg og Sukker, derefter irøres 1/2 kg Mel, en strøgen Teskefuld Kardemomme og 1/4 kg kogte Kartofler, der er gaaet gennem Kødhakkemaskinen eller revet, og tilsidst den udrørte Gær. Naar alt dette er blandet godt sammen, slaas 75 gr koldt „Steensens Tre Stjerne Margarine" eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine" pillet i smaa Stykker i Dejgen. Smeltes Smørret, gør den Kagen tung. Dejgen sættes nu til Hævning et Par Timer, og naar den har naaet sin dobbelte Størrelse æltes den op med Sukat og Rosiner. Sættes derefter til Efterhævning, naar den er slaaet ov til en Kage; den sidste Hævning vil tage ca. 1/2 Time. Den smøres saa med Mælk, drysses med Sukker og bages ca. 1 Time i Ovnen.

Ella-Kage. 1/4 kg „Steensens Tre Stjerne Margarine" eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine" røres godt med 2 Æg, 375 gr Puddersukker, 1 Top Teskefuld Kanel, stødte Nelliker, stødt Allehaande, stødt Ingefær Natron, reven Skal af en Citron, om det er til at faa, ellers hakket syltet Orangeskal. 125 gr Sultanarosiner og en Portion Sukat efter Smag. Kan man ikke faa Sukat, tager man en større Portion syltede Orangeskaller. Tilsidst røres 2½ dl Mælk og 1/2 kg Flormel lidt ad Gangen deri. Dejgen bages i en smurt Form ved temmelig svag Varme, da den let vil brændes.

Julekage. 1/2 kg Mel, 200 gr Sukker, 250 gr „Steensens Tre Stjerne Margarine" eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine", 100 gr Rosiner, 100 gr Sukat, Kardemomme og 6 strøgne Teskefulde Bagepulver, lidt Salt. Margarine og Sukker røres hvidt, Melet sigtes sammen med Bagepulveret. I Smørret røres skiftevis Mel og Mælk, indtil det er opbrugt, hvorefter Dejgen slaas til den er sejg og slaar Blærer, først da irøres den stødte Kardemomme, den smaatskaarne Sukat og de rensede Rosiner. Kommes straks i den smurte Form og bages ved god Varme ca. 1 Time.

Sandkage. 250 gr „Steensens Tre Stjerne Margarine" eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine" røres hvidt med 250 gr fint sigtet Melis eller Florsukker, derpaa iblandes 4 Æggeblommer, en ad Gangen: naar det atter er rørt godt, kommes 125 gr Kartoffelmel, 125 gr fint Flormel og 125 gr Rismel i, og tilsidst de til stift Skum piskede Hvider. Bages i smurt Form ca. 1 Time ved jævn Varme.

Sirupskager. 1 kg Mel, 1/4 kg „Steensens Tre Stjerne Margarine“ eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine“, Kardemomme, Nelliker, Kanel, Ingefær, Allehaande, Potaske, 8 gr af hver Slags, 1/2 kg lys Sirup, 125 gr fint skaarne Mandler, 75 gr skaaren Sukat og finthakkede Orangeskaller eller hakket Skal af en eller to Citroner. Sirup, Sukker og Margarine sættes i en Gryde over Ilden, naar det koger kommes Potasken i, opløst i lidt Øl. Gryden sættes fra Varmen, og naar Indholdet ikke mere bruser og er bleven afsvalet, irøres Melet — hvori alle de nævnte Krydderier forud er blandet, og slaas godt, saa der ingen Melklumper bliver. Dejgen hensættes nu tildækket paa et varmt Sted en halv Snes Dage, skæres da i Stykker, som æltes godt igennem, udtrilles paa Brædtet, ikke for tykt, udstikkes i forskellige Faconer, belægges med en flækket Mandel og bages i en godt varm Ovn, men de maa ikke blive mørke, da det giver Kagerne en besk Smag. Dejgen kan henstaa og bages af forskellige Gange. Af samme Dejg kan man bage Pebernødder.

Rundstykker. 1 1/4 dl Mælk lunkes, 25 gr Gær opløses i Sukker, 60 gr „Steensens Tre Stjerne Margarine“ eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine“ plukkes smaat og blandes i 1/4 kg Mel sammen med lidt Salt, og det hele røres sammen, slaas, til man kan mærke at Dejgen er let og har begyndt at hæve sig, dannes til smaa aflange Brød, sættes paa Plade, staar og hæver sig, pensles med lidt Æg, naar de er godt hævede, bages 15 Minutter.

Hurtigt Franskbrød. 1/2 kg Mel blandes med 1 Bagepulver, 15 gr „Steensens Tre Stjerne Margarine“ eller „Steensens Vegetaria Plante Margarine“, lidt Salt, et Par Skefulde Sukker og 2 1/2 dl Mælk. Æltes godt og slaas op i 2 aflange Brød, pensles med Æg eller Mælk og bages i en godt ophedet Ovn med fuld Varme det første Kvarter, saa mindskes Varmen og Brødet staar endnu ca. 5 Minutter i Ovnen, da de er færdige.

Praktiske Opskrifter for Dyrtiden

Ved Sofie Horten.

Sild.

Husmødre vil sikkert disse Dyrtidsaar mere end nogen Sinde sørge for at nedlægge Sild, ikke alene Høstsild, men ogsaa Vaarsild, for altid at have dem friske ved Haanden. Saa vel den salte som den ferske Sild er jo et udmærket Næringsmid-

del, baade velsmagende og nærende. Vi vil her give nogle Anvisninger for saavel den ferske som den nedlagte Sild.

Fersk Sild — ligesom al Fisk — skal behandles godt, før den tillaves, naar man vil have den rette Nytte og Smag af den. I gamle Dage tog man det let nok, idet man simpelthen gællede den, det vil sige trak Indvoldene op ved et Tag i Gællerne, saa den lille Trekant gik med, idet alle Indvoldene saaledes droges op, forblev Bugen hel. Silden skrabedes og skylledes derpaa, og saa dryssedes den med Salt, stilledes hen en Timestid og var færdig til Brug.

Men her vil vi nu give Anvisning paa en anden Maade til at rengøre Silden: Først stryger man Skællene af, idet Silden skrabes let fra Halen op mod Hovedet. Deretter afskylles den hurtigt. Saa tager man Fisken, lægger den paa Ryggen i venstre Haand og klipper eller skærer forsigtigt Bugen op, saa at Indvoldene og særlig Galdeblæren ikke gaar itu. Derefter lægges Sildene paa rent Papir. Indvoldene og Gællerne tages ud, og knapt det halve Hoved afskæres. Rognen og Mælken tages forsigtigt fra og lægges paa en Tallerken. Sildene afskylles i rindende Vand. Fra Rygbenet bortskrabes omhyggeligt alt det levrede Blod, og fra Bughinden fjernes alt det sorte. Derefter afklippes Finnerne, og Silden maa løbe af paa en omvendt dyb Tallerken. Lidt efter stryges Silden med en Blanding af en Spiseskefuld Eddike og en Spiseskefuld Salt til hvert kg Sild, og hermed maa de ligge ca. 1 Time. Derefter aftørres Sildene omhyggeligt udvendig og indvendig med et rent Fiskeklæde eller blødt, rent Papir. Og nu er den færdig til at bruges.

Men ikke nok med, at denne billige ferske Sild kan spises ristet, kogt, stegt, stuvet m. m.; den kan ogsaa nedlægges som Ansjoser, som Kryddersild og Spegesild. Det er lykkedes os at faa nogle gamle, prøvede Recepter, som vi hidsætter, og af hvilke een endog er over hundred Aar gammel.

Kogt Sild. 1 kg fersk Sild, 1 Teskefuld Eddike, en Spiseskefuld Mel, 1 Laurbærblad, 4 gr Allehaande, Salt, Sennep. Naar Sildene er renset og behandlet som ovenfor angivet, lægges de i en Gryde med Ryggene vendt opad. Er der Mælke eller Rogn og man ikke har andet Brug for disse, lægges de indeni Sildene. Saltet, Krydderierne og Eddiken tilsættes, og saa meget Vand hældes paa, at det akkurat staar over Sildene. Laag lægges paa Gryden, og de koges nu ved langsom Ild og serveres varme med en Sauce, der er tilberedt af Melet udrørt med Sennepen i lidt Fløde eller Mælk og pisket i lidt af Fiskesuppen, tilstrækkeligt til at Saucen, naar den har faaet et Opkog paa 3 Minutter, er passende jævn. Den smages til Pas med Eddike og lidt Sukker. Serveres varm med Saucen hældt over Silden, og med kogte Kartofler til.

De af Sildene, som er kogte paa denne Maade, og som ikke spises med det samme, sættes hen i Fiskesuppen, der er tilsat lidt mere Eddike og spises kolde til Aften eller Frokost.

Ristet Sild. Silden, der, som ovenfor sagt, er indgneden med Salt og Eddike, og efter en Times Forløb atter aftørret, lægges, naar den er rigtig tør, paa en kold Stegepande, der langsomt opvarmes. Naar Sildene begynder at syde, vendes de og steges lidt paa den anden Side. Vendes igen paa den første Side og derpaa igen paa den anden. Naar Silden er nær ved at være færdig, overdrysses den med fint Salt. Lægges paa varmt Fad og serveres meget varm, enten med lidt Smør, hastigt brunet i Panden, efter at Sildene er taget af den, og i hvilket man hælder nogle Draaber Eddike, eller ogsaa med en Sennepssauce med Sukker og Eddike i. Den sidstnævnte Sauce serveres i Sauceskaal, men det brunede Smør hældes over Silden. Hertil Grøntsager eller Kartofler.

Gratineret fersk Sild. 1 kg Sild, lige saa mange Stykker Ansjoser, som der er Stykker Sild, 1 Spiseskefuld Smør eller Fedt, 4 Spiseskefulde reven Ost, 2 Spiseskefulde Rasp, Salt, Citronsaft eller Eddike, Fiskesuppe, Sildens Mælke, om der er saadanne.

Silden rengøres som ovenfor, indgnides som angivet med Salt og Eddike, ligger en Time og afgnides. Hovederne skæres af, og Rygbenene borttages med en skarp Kniv. Paa de vel aftørrede og udbredte Sild lægges tvers over dem de rensede Ansjoser og de ituskaarne Mælke. Rulles derefter sammen nede fra og opefter. En Gratinform eller et Fad, der kan taale Ovnens Varme, smøres med Smør eller Fedt, Halvdelen af den revne Ost og Raspen drysses over, hvorefter Sildrullerne lægges derpaa. Øverst strøs Resten af Osten og Raspen, hvorefter lidt Smør fordelt i smaa Klumper lægges hist og her. Citronsaften stænkes over, og Fadet eller Formen sættes ind i en god varm Ovn, saa Silden kan steges brun. Spædes og dryppes under Stegningen med Fiskesuppe, som er kogt paa Hovedet og Rygbenet Serveres straks, naar Gratinen er færdig, med kogte Kartofler: I samme Øjeblik Fadet tages ud af Ovnen, maa det sættes ind paa Bordet, da Saucen ellers let vil tørre ind. Spises med kogte Kartofler.

Stegt fersk Sild. Silden behandles som forud omtalt. Der skæres skraa lette Tværsnit paa begge Sider, den dyppes saa i saltblandet Rugmel og steges langsomt brun i Fedt. Den maa steges, saa den knaser.

Man kan spise stegte Sild med Tyttebær eller Tranbær uden Sukker, samt med Kartofler. Man kan ogsaa spise dem til Mos kogt af Halvdelen Roer og Halvdelen Kartofler og smagt til Pas med Salt, en Anelse af Sukker og lidt Eddike.

Om Nedlægning af Ansjoser. Ansjoser kan godt spises til Middag med rygende varme Kartofler til. Det er en Ret, som Børn i Reglen holder meget af. Lav en Saltlage saa stærk, at Silden kan flyde halvt i den, og lad dem saa ligge i den i 6 Timer. Lad derefter Lagen løbe godt af, og dæk saa Bunden af Krukken, hvori de skal lægges, med Salt, og læg Silden paa Ryggen med i den.

Mellem hvert Lag Sild strøs godt med Salt, lidt Puddersukker, lidt stødt Kanel og spansk Humle, ituklippede Laurbærblade, Peber, Ingefær, Nelliker og Allehaande. Tidligere kunde man faa Krydderierne i rigtig Blanding hos Købmanden, det faar man vist ikke nu, men man kan ogsaa selv blande dem. Krydderierne maa man selv støde hjemme, da de ikke maa være som Pulver. De første otte Dage maa der staa Pres paa Silden, som bør staa kølig. De kan spises efter 6—7 Ugers Forløb.

Kan man ikke faa rigtige Ansjoser, som er smaa Sild, der er savtakkede under Bugen, saa kan man godt nedlægge Smaasild som Ansjoser.

Ansjoser. 2. Ansjoserne eller Sildene drysses ned med Salt, hvormed de staar i 4—5 Timer. Derefter optages de, aftørres godt i et Klæde og nedlægges i en Krukke eller Bøtte i tætte Lag, det ene modsat det andet, med følgende Krydderier, som skal være hele allesammen: En stor Pakke Bordsalt, Humle, smuldrede Laurbærblade, Enebær, Coriander, Nelliker, Allehaande, Ingefær, Peber, 1/4 kg Puddersukker og 2—3 Spiseskefulde Eddike blandet med halvt saa meget Vand.

Ansjoserne maa staa en Maanedstid, før man begynder at tage af dem, de maa staa paa køligt Sted dog med Pres paa.

Kryddersild. 1. Sildene er bedst skikkede til at saltes i Høstmaanederne, helst sidst i August. To Snese stor, smuk Høstsild gælles, aftørres vel og lægges 24—30 Timer i svag Eddike. De optages og maa afløbe samt tørres godt, hvorefter de nedlægges tæt i en Stenkrukke med Ryggene nedad. Mellem hvert Lag lægges følgende Krydderier, som maa være knuste, men ikke pulveriserede: 25 gr sort Peber, 25 gr Allehaande, 350 gr Puddersukker, 350 gr Salt, 20 ituplukkede Laurbærblade, Humle. Det øverste Lag skal være Krydderier. En Pres lægges paa, for Eksempel en Underkop med en Sten, og Silden stilles de første 4 Dage paa et varmt Sted, hvorefter den opbevares i Kælderen. Kan spises efter otte Dages Forløb, men er bedre efter en Maaned.

Kryddersild. 2. (Efter en meget gammel Opskrift.) 5 kg Sild, 400 gr Puddersukker, 15 gr itupillede Laurbærblade, 15 gr groft knust sort Peber, 15 gr Sandeltræ (købes i Farvehandelen), 10 gr Ingefær, 10 gr Nelliker, begge Dele knuste, men ikke pulveriserede, 10 gr spansk Humle.

Silden lægges i Salt og tarvelig Eddike i 24 Timer og maa derefter afløbe en Stund. Paa Bunden af en Bøtte eller større Stenkrukke strøs et Lag af de sammenblandede Krydderier, Saltet og Sukkeret, ovenpaa det lægges et Lag af Silden med Ryggene nedad, derpaa strøs Krydderier samt stænkes et Par Spiseskefulde Eddike, saa atter et Lag Sild, Krydderier, Salt, Sukker og Eddike, og saaledes vedbliver man, til al Silden er nedlagt. Det øverste Lag maa være Krydderier, Salt, m. m., alt skal være anvendt og ligeligt fordelt tilligemed ca. 1 dl Eddike. En Tallerken med Tyngde lægges ovenpaa, og Krukken anbringes overbundet med stærkt, lufttæt Papir i Kælderen. Silden kan spises efter 3—4 Ugers Forløb, men er bedre efter at have staaet i 6 Uger.

Kryddersild. 3. Til 4 Snese Sild bruges ca. 2 kg Salt, 50 gr Allehaande, 50 gr Nelliker, 50 gr sort Peber, som alt stødes groft, 75 gr Puddersukker og en Snes Laurbærblade, som brydes itu og blandes med det øvrige samt en Portion spansk Humle. Naar Silden er gællet, aftørres den i et Klæde eller afskylles i en Saltlage og nedlægges lagvis med det sammenblandede Salt i en Bøtte eller Krukke. Sildene sættes saa tæt som muligt og paa Ryggen, saa at Bugen vender opad, og for hvert Lag et Lag Krydderi og Salt. Det øverste Lag maa være Krydderier og Salt. Der lægges nu en temmelig svær Pres paa dem for at de kan sætte Lage. Efter 14 Dage eller 3 Ugers Forløb kan Sildene bruges og lægges da kun et Par Timer i Blød i Vand eller Mælk; senere, naar de er mere gennemtrukne, kan de sættes i Blød Aftenen før de spises. De kan saltes paa samme Maade uden Krydderier.

Saltet Sild. (hollandsk Metode). Smuk, fed Høstsild lægges saa hurtigt efter Fangsten som muligt i en Balje med et Par Haandfulde fint, knust Lüneburger Salt. (Kan man i disse Tider ikke faa Lüneburger Salt, saa bruger man almindelig Køkkensalt). De maa ligge her et Par Timer, mens man omrører et Par Gange. Sildene maa derefter afløbe, og saa nedlægges de ganske tæt og fast paa Ryggen med Bugen opad i en Bøtte eller en Stenkrukke med Salt i Bunden og mellem Lagene. Man beregner ca. 5 l. Salt til en almindelig Bøtte, mulig lidt mere. Naar Karret er fyldt, sættes en Bund ind i det, saa det bliver tæt. Har man lagt Sildene i en Krukke, overbinder man med fugtigt Pergamentpapir, dobbelt lagt over.

Man kan nedlægge Silden renset eller urenset; men de fleste holder mest af at gælle den og stryge Skællene af, naar man tager den op af Saltet og lader dem afløbe.

* * *

Den herskende Dyrtid med de paa alt, ogsaa paa Fødevarer bestandig stigende Priser bør mane enhver Husmoder til paa

de Aarstider, da en Del Fødevarer er billigere end ellers, at skaffe sig et større Forraad deraf. Dette gælder i Særdeleshed en Mængde Grøntsager.

Og enhver, som har en Have, maa, naar Foraaret kommer, i den søge at dyrke netop de Arter, man har mest Brug for, og som kan trives i den Jord, man har. Ikke alene er det baade billigt og behageligt hele Sommeren at kunne spise af fine egne Grøntsager og Kartofler; men de kan ogsaa være nyttige Vinteren over.

Men for at de skal kunne holde sig, maa de imidlertid behandles meget ombyggelig og maa enten tørres eller nedsaltes. Den første Behandlingsmaade egner sig bedst for Suppeurter, Krydderiplanter og lign. Man skærer Rødderne i fine Strimler og plukker Bladene af Krydderiplanternes Stengler. Derefter spreder man det og tørrer det i Skyggen, mens man af og til vender det. Naar Sagerne er halvtørre, fylder man dem i tynde Tøjposer, som man hænger op paa et luftigt, skyggefuldt Sted. Ved denne langsomme Tørring bibeholdes Aromaen i langt højere Grad end ved Tørring i Solen.

En Del Grøntsager kan ogsaa nedsaltes; dette gælder særlig Snittebønner. De lægges lagvis, efter at være snittet, i en Stenkrukke med rigelig Salt mellem hvert Lag. Naar Krukken er omtrent fuld, anbringes øverst en stor Sten, hvorefter Krukken tilbindes med et Stykke Lærred, der er vædet i Saltvand. Paa samme Maade kan man opbevare Persille, og den kan holde sig frisk og grøn hele Vinteren igennem.

Ogsaa Tomater kan nedsaltes. Man tillaver da en Saltlage af ca. 3 Spiseskefulde Salt til hver l Vand, og lægger heri de godt skyllede Tomater, hvorefter Krukken bindes til. Det er en Selvfølge, at alle Grøntsager, der har været nedsaltet, maa udvandes før Brugen.

* * *

Westphaler-Skinke. En Skinke paa ca. 6 kg bankes godt paa alle Sider med en Trækølle, dyppes i koldt Vand og indgnides godt med 375 gr Salt, 14 gr stødt Salpeter og 250 gr Pudderſukker. Derpaa lægges den i et Trug med Pres paa, vendes flittigt og overøses med Lagen, som samler sig i Truget. Naar den saaledes har ligget i 3 Uger, optages den og lægges 24 Timer i koldt Vand, da aftørres den, indsvøbes i tyndt Papir og hænges 14 Dage i Røg. Den sættes ikke i Blød før den koges, og den kan ikke bevares ret længe, men er meget delikat.

Konservering af Havesager.

Af Hanne Knudsen, Landsgrav.

De vanskelige Ernæringsforhold har ført til, at mange Hjem har lært at skønne paa den Værdi, som det i Virkeligheden er at have rigeligt af gode Havesager, og kunde det blive almindeligt, at der blev konserveret saa mange Havesager, at Hjemmene kunde have et jævnt Forbrug hele Aaret, vilde det være en stor Vinding.

Henkogning af Grøntsager er i Øjeblikket en dyr Opbevaringsmaade, da Glas og Daaser er i saa høj Pris, og mange Husmødre har sørgelige Erfaringer om mislykkede henkogte Grøntsager. Der fordres nemlig stor Omhyggelighed for at naa et godt Resultat af Henkogning af Grøntsager om Sommeren, Henkogning af Frugt lykkes derimod næsten altid godt. En anden praktisk og mere sikker Form for Henkogning af Grøntsager er det, at man i Januar og Februar, før de gode solide Vintergrøntsager som Gulerødder, Sellerier og Porrer taber i Værdi, henkoger af disse Grøntsager i de Henkogningsglas man har tømt for Frugt og Grøntsager i Vinterens Løb. Henkogning af Grøntsager om Vinteren er altid sikker, naar man da udviser almindelig Forsigtighed.

En anden Konserveringsmaade for Grøntsager, som det har været sært vanskeligt at faa indført her i Landet, er Tørring, og dog er denne en meget billig og god Maade at opbevare de overflødige Grøntsager paa. Tørringen har særlig Værdi for de Grøntsagers Vedkommende, som kun kan opbevares i kort Tid, som Grønærter, Snittebønner, Spinat og lignende. Man maa nøje passe at tørre Grøntsagerne, naar de er udvoksede, saa de er gode til almindeligt Husholdningsbrug; er de blevet for grove, vil de blive sejge og træede som tørrede. De fleste Grøntsager tørres bedst ved Ovnvarme, enkelte Grøntsager bliver gode ved at lufttørres, men de fleste lufttørrede Grøntsager maa eftertørres i en Ovn.

En Komfurovn kan indrettes til en god Tørreovn, medens en Gasovn i de fleste Tilfælde kun kan bruges til at eftertørre lufttørrede Grøntsager i, da Vanddampene ikke vil fjerne sig hurtigt nok, naar de lægges friske i Gasovnen, og de bliver saa dampkogte i Stedet for at blive tørrede. Naar man vil tørre Grøntsager i et Komfur eller en Gasovn, maa man anskaffe sig nogle Tørrerammer; disse laves af Trærammer, som passer til at skyde ind i Ovnen, de beslaas underneden med galvaniseret Staaltraadsnet, saa det bliver nogle flade ca. 4 cm. dybe Bakker.

Man kan fylde en Komfurovn med Tørrerammer paa ca. 10 cm. nær. Under den underste Ramme maa der lægges et Par Trælister, for at der kan trække Luft ind under den, Ovn-

døren maa staa aaben under Tørringen, den kan forsynes med en Staaltraad eller Kæde, saa man kan aabne den mere eller mindre, eftersom Varmen er stærk eller svag.

I en Gasovn kan man ikke stille saa mange Tørrerammer som i en Komfurovn, da man maa lægge nogle tynde Lister mellem hver Tørreramme, for at de udskilte Vanddampe kan trække bort.

Det er nødvendigt at blanchere (skolde) Grøntsagerne, før de skal tørres, for at modvirke Høbakterien, der ellers vil affarve dem og give dem Høsmag. Blancheringen foregaar hurtigt, naar man lægger de istandgjorte Grøntsager i en Sigte og neddypper dem i kogende Vand, hvori der er tilsat ca. 2 gr Salt og 1 gr tvekulsurt Natron pr. Liter Vand. Grøntsagerne maa holdes i det kogende Vand, til de er stærkt grønne og klare, men endelig ikke saa længe saa de bliver bløde og falder stærkt sammen, da deres Cellevæv saa er sprængt, og de kan da ikke tørres saa hurtigt og bliver i det hele mindre vellykkede. Naar Grøntsagerne har været en passende Tid i det varme Vand, tages de hurtigt op og neddyppes i koldt Vand, de afrystes saa godt og udbredes i Tørreramme og stilles til Tørring.

Alle Grøntsager maa være stærkt tørrede, før de hengemmes, de maa opbevares lufttæt i Blikdaaser, Kogekasser eller lignende og staa paa et tørt Sted. Man maa efterse de tørrede Grøntsager, naar de har staaet nedpakkede i et Par Dage; viser det sig, at de har slaaet sig og ikke er fuldkommen tørre, maa de eftertørres og atter hengemmes.

Tørrede Grøntsager maa udblødes godt, før de koges. De skylles omhyggeligt og sættes saa i Blød i det Vand, de skal koges i, og henstaar til Udblødning i 12—18 Timer, før de koges.

Tørrede Ærter. Ved en omhyggelig Behandling ved Tørringen kan Ærterne blive meget fine og velsmagende. Marrowærterne giver det bedste Tørprodukt, men Skalærter kan ogsaa tørres, dog maa man passe, at de ikke bliver for grove, før man tørrer dem. De udbælgede Grønærter blancheres i 1—5 Minutter, eftersom de er fine eller grove, de udbredes i et enkelt jævnt Lag i Tørrerammer, stilles i en Ovn og tørres ved jævn Varme. Man kan ogsaa stille Tørrerammerne med de blancherede Ærter i Lufttræk paa et varmt Loft og tørre dem der, men Ærterne faar den bedste Farve, naar de bliver ovntørrede.

Tørrede Bønner. Friske, grønne Snittebønner ribbes, snittes og blancheres derefter i 2—8 Minutter efter Finhed. Smaa Perlebønner ribbes og blancheres i ca. 3 Minutter. De blancherede Bønner udbredes i et jævnt Lag i Tørrerammer og stilles til Tørring i en Ovn ved jævn god Varme. Bønner

bliver ikke gode ved Lufttørring, og man maa passe at opbevare dem godt tørt, da de taber sig meget, hvis de bliver fugtige.

Tørret Selleri. Sellerikno lde skrælles, skæres i smaa Stykker, blancheres ca. 5 Minutter, udbredes i et enkelt jævnt Lag i Tørrerammer og tørres ved god Ovnvarme.

Tørret Spinat. Spinat befries for de grove Stilke, blancheres et Øjeblik, den maa ikke blive for blød, da den saa er vanskelig at faa tørret, og Farven bliver ogsaa mindre god. Den blancherede Spinat udbredes i et tyndt Lag i Tørrerammer og tørres hurtigst muligt ved jævn Ovnvarme.

Tørrede Champignons. Champignon renses og lægges efterhaanden i Vand, der er tilsat lidt Salt og Eddike; de dampes 3—5 Minutter, lægges i Tørrerammer og tørres ved god Varme til de er knastørre og haarde, de stødes saa til fint Pulver. Er de ikke saa tørre, at de kan stødes fint, maa de tørres yderligere og stødes til de er helt finstødte. Dette Champignonpulver er udmærket som Tilsætning til Sovs.

Tørrede Rabarber. Rabarber tørres godt og hurtigt ved Lufttørring. De tørrede Rabarberstilke giver en fortrinlig Saft, naar de afkoges med Vand. Rabarberstilke, som man vil bruge til Saft, skæres i Stykker paa 15—20 cm. og deles i lidt tynde Strimler; de trækkes saa ved Hjælp af en Naal paa stærk Sytraad eller tyndt Sejlgarn og hænges op paa et Loft, hvor der er godt Lufttræk. De tørres temmelig hurtigt og kan opbevares i Lærredsposer, naar disse hænges paa et tørt Sted. Rabarberstilke, der skal bruges til Kompot, maa helst ovntørres, Stilkene flaas og skæres i ca. 5 cm. lange Stykker, disse spaltes i 4—8 Dele, udbredes i Tørrerammer og tørres i en godt varm Ovn. De Rabarberstilke, der skal lufttørres, maa ikke blancheres, de der skal ovntørres, kan blancheres et Øjeblik, men de tørrer hurtigere, naar de ikke bliver blancherede.

The af Jordbærblade. Friske, helst unge Jordbærblade udbredes nogle Timer i Lufttræk, ikke i Solskin, de lægges derefter i et tyndt Lag i en Sigte og holdes over Vanddamp, de dampes lidt, men ikke saa stærkt at de falder sammen. De dampede Blade lægges i Tørrerammer og tørres ved jævn Ovnvarme til de er stærkt tørrede.

The af Æbleaffald. Skræller og Kærnehuse af Æbler skæres i smaa Stykker, lægges i Tørrerammer og tørres ved stærk Ovnvarme til de er lysebrune, men de maa ikke brændes, saa Kanterne bliver mørke. Ved Tilberedningen af Theen lægges

Æblestykkerne i en Kop, fugtes med lunkent Vand og stilles paa et varmt Komfur i 20 Minutter, hældes derefter i en varm Thepotte og paaskænkes kogende Vand. Til 2 Kopper The bruges 1 Theskefuld tørret Æbleaffald.

Økonomi ved Gaskogning.

Naar man tænder op under Kogekarrene bør man begynde med et kraftigt Blus, men dog ikke kraftigere, end at Flammen holdes indenfor Kogekarrets Bund. De Gasflammer, som med fuld Kraft straaler ud rundt om Kogekarret, betyder et stort Tab af Gas, idet Flammens Yderrand ingen Indvirkning har paa Kogekarret.

Begynder man med et svagt Blus, vil Opvarmningen selvfølgelig tage længere Tid, men ikke nok hermed. Den svagt opvarmede Vædske vil afgive en stor Del af sin Varme til den omgivende kolde Luft, og der vil paa denne Maade gaa megen Varme tabt, naar Opvarmningen foregaar langsomt.

Saa snart Kogekarrets Indhold begynder at komme i Kog, bør man formindske Gasblussets Styrke, saaledes at det kun er saa kraftigt, at Kogningen kan vedblive. Man maa altsaa forvisse sig herom ved af og til at se til Kogekarrets Indhold.

Man bør altsaa huske, at kun den Varme, der indvirker direkte paa Kogekarrets Bund, bliver udnyttet, og for svag Opvarmning fra Begyndelsen medfører, at Varmetabet ved Udstraalingen bliver for stort.

Høkassen er uundværlig. Har man faaet Maden i Kog, og er det saadan Mad, der ikke fordrer stadig Tilsyn, maa den øjeblikkelig i Høkassen.

Om Brugen af Høkasser følgende:

Laaget maa slutte tæt, og Pakningen ligge saa nær op ad Beholderen som muligt. Men Gryde-„Hullet" maa være til at gøre større og mindre efter Karret, der skal ned.

Alle Næringsmidler, som trænger til lang Kogning, kan sættes i Høkasse (Mælk, Grød, Supper, Kartofler, Kaal, Rødder, andre Grøntsager, Klipfisk, Skinke, m. fl. Retter).

Maden skal staa i Høkassen to, tre Gange saa lang Tid som over Ilden.

Maden skal være i Kog, til den sættes ned, og Laaget gennemvarmet.

Der bør pakkes Papir tæt om Gryden eller Kedlen.

Lukkes der op for at se til Maden, maa den bringes i Kog igen, inden den atter sættes i Kassen.

Har Maden staaet længe i Høkassen, kan det være godt at give den et Opkog, før den kommer paa Bordet.

DE TO BOGSTAVER.

Enkefru Josephine Hansen, født Madsen, var damefødt, som det hedder, i Aarhus. Der havde hun oplevet sin glade Barndom under Navnet »Fine«, dog med det fornemme Forbehold, at »Fine« stavedes med »ph«. Hun erindrede sig selv fra den Tid som en ret slank Pigeskikkelse med den gyldne danske Haarfylde, den klare Hudfarve og blaa Øjne.

Tiden gik. Skolegangen tog Ende, Konfirmationen blev overstaaet, og den ret slanke Skikkelse udvikledes til den flotte, lidt yppige »Danmarksfigur«, som mange anser for Typen paa nordisk Skønhed. Samtidig rettedes »Fine« til Josephine, medens hun selv blev »*ung Pige i Huset*« hjemme.........

Enkefru Hansen lader Brodertøjet synke ned i Skødet, medens Naalen stritter ud fra det store »D« i Lommetørklædets Monogram. Saa lægger hun den brede Ryg tilbage i den Plydses-Flugtstol, den hun i sin Tid arvede efter Forældrene. Solen staar ind ad Vinduet til hende; den lyser og varmer, saa Piphans udslynger den ene Harzertrille efter den anden. Der er Foraar i Luften udenfor.

Der er ogsaa — trods de passerede 50 — Foraar i Enkefru Hansens Sind. Svundne Tider, lyse Minder har fyldt hendes Værelse..... det hele kommer fra Lommetørklædets Monogram, disse to tilfældige Bogstaver, som det store Magasin netop har bestilt hos hende.

Enkefru Hansen lever nu af nogle spartanske Renter og af at brodere Navn før Magasinet. Tidlig Enke, som hun blev, efter en flot Sømand, maatte hun — for at existere — udnytte den Lærdom, hun som ung Pige havde faaet hos sin Mor: Madlavning og Broderi. Gennem mange »fede« Aar havde hun som »*Kogejomfru*« haft sin Gang i Hovedstadens solide Huse. Hendes Suppe og hendes Sauce havde aabnet adskillige Køkkener og Spisekamre for hende...... og adskillige Bordtalekomplimenter til Husets Frue sagdes at have sin Oprindelse i den Smag, Maden fik under hendes kyndige Hænder. Men Køkkenvarmens bølgende Dampe gik ikke sporløst hen over hendes Person; de svære Hofter og den brede Ryg vidnede om, hvor nærende hendes Mad var, vidnede til sidst saa tungt, at Benene begyndte at protestere. Lægen forbød derfor den megen »*Staaen ved Komfuret*«.

For alle andre vilde et saadant Forbud havde været et Dødsstød Ikke for Enkefru Hansen. Enkelte gode Huse reserverede hun sig, — saadan højst een Dag om Ugen — og de øvrige Ugedage sad hun i Flugtstolen med sin Mors anden Kunst: Broderiet, som hun igen havde specialiseret i Monogram-Broderi.

Det havde sin bestemte Forklaring: Enkefru Hansen genoplevede sit Liv gennem de Monogrammer, hun fik Bestilling paa. Hver Gang en ny Bestilling blev taget frem, søgte hun tilbage i sin Erindring, om hun ikke skulde »kende« det Navn. Det begyndte den Dag, hun fik Bestilling paa »J. M.« Det var jo hendes eget Monogram, før hun blev gift: Josephine Madsen. Ikke sandt... op fra de to Bogstaver voxede Barndomstider og Ungdomsaar fra Hjemmet i Aarhus. Stuen befolke-

des af Kammerater og Venner, levende og afdøde bevægede sig mellem Møblerne — ligesom for et lille halvt Aarhundrede siden — og selv sad hun i sin Mors Flugtstol og hørte deres Tale. . . . . . .

Den Oplevelse opvarmede hendes Ensomhed saa meget, at hun paa sine »Hjemmedage« kun vilde brodere Monogrammer . . . . . . og for hvert nyt søgte hun sig en hyggelig Erindring fra Fortiden.

Af og til kunde det jo hænde, at der ikke var nogen eller noget, som Bogstaverne erindrede om — Fortiden kan jo ikke rumme alt — men idag var det allersælsomste sket, idet *selve Fremtiden* havde holdt sit Indtog i hendes Stue . . . . igennem Monogrammet.

Bogstaverne var et stort »D«, ikke slynget som ellers, men sidestillet med et stort »K«. Ikke i hendes godt halvthundrede Aar havde hun truffet nogen Person af et tilsvarende Navn, og dog havde de to Bogstaver hendes allerhøjeste Respekt. Hun vilde paa Stedet — om det forlangtes — give en skriftlig Attest for disse to Bogstavers Fortræffelighed, undertegnet Josephine Hansen, Kogekone. Enkefruen rettede sig i Sædet, løftede Lommetørklædet op fra sit Skød og saa længe, smilende paa de to Bogstaver.

Hvad sagde ikke Generalkonsulen i Forgaars efter den store Herremiddag. Han var personlig kommet ud i Køkkenet til hende i Kjole og hvidt og med alle Ordnerne paa.

»De er en Engel, Fru Hansen,« havde han sagt, »den Suppe og den Trøffelsauce kunde ingen lave dem efter. Jeg forstaar Pokker ikke, hvor De faar den Smag fra i vore daarlige Kødtider.«

Uvilkaarlig løftede Josephine Hansen det halvbroderede Lommetørklæde, idet hun erindrede sit Svar til Generalkonsulen:

»D. K., Hr. Generalkonsul. Jeg bruger *D. K.* til al Suppe og Sauce. Den er, ligesom jeg selv, fra Aarhus . . . . . . og det er uforligneligt i Brugen,« og saa var det, at hun tilføjede de profetiske Ord:

»*D. K.* vil være Fremtidens Husmødre den bedste og billigste Hjælp ved al Madlavning.«

— — — — — — — —

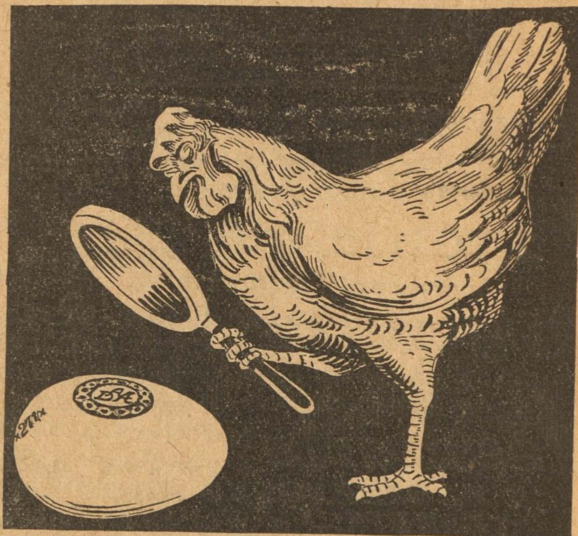
Og nu laa Bogstaverne her foran hende. Et Tilfælde, hændet en Foraarsdag med Solskin og Kanariefuglesang. Sandelig, det skulde hun aldrig glemme. Ligesaa lidt som hun nogensinde vilde glemme at have en Daase D. K. Terning med, naar hun skulde lave til Middag. Og een Ting var hun overbevist om:

Alle Husmødre vil i Fremtiden komme til at følge hendes Eksempel — og bruge D. K. Terninger til Maden.

Dansk Andels-Ægexport.

Kongelig Hofleverandør.

D. A. Æ. er Producenternes egen Forretning.



Vil De have alle Fordele ud af Deres Hønsegaard, da henvend Dem angaaende Afsætning af Deres Æg og Fjerkræ til D. A. Æ.'s Hovedkontor: **Vestervoldgade 7 & 9, København B.**, eller til Selskabets Filialer i:

Aalborg — Aarhus — Vejle — Esbjerg — Odense Rudkøbing — Ringsted — Nykøbing F. — Nexø og Løgstør.

Indmeldelser modtages.
- intet Medlemsbidrag. -

Steensens illustrerede Almanak 1919.

Indholdsfortegnelse.


RATIN
Statsanerkendt.
Det bedste Middel mod
Rotter og Mus.
En Flaske til Mus
Kr. 1,85.
Ratins Salgskontor
Ny Østergade 2. København K.

Løsningen af Præmiegaaden for 1918 var:

Guldsmed.

Ved den af Notarius publicus i Kjøbenhavn foretagne Lodtrækning mellem de rigtige Løsninger tilfaldt Præmierne følgende Vindere:

Anders Chr. Pedersen, Hillerslev pr. Hillerslev St.
Jørgen Jørgensen, Egholm pr. Aalborg.
Peter Levring, Gassum pr. Spentrup.
Dorthea Pedersen, Bjerlev pr. Jelling.
Knud Nissen, Skovsgaard St.
Fru *M. Therkelsen*, Allég. 31, Horsens.
S. Thomsen, Carl Metsgade, Randers.
Ciliane Jørgensen, Nisset pr. Silkeborg.
M. A. Rasgaard, Jellingvej, Vejle.
Cementst. *J. Chr. Jørgensen*, Jægersvej, Strømmen, Randers.
Bodil Jensen, Vidskølle Mark pr. Tjæreby St.
A. Svingholm, Ødsted pr. Vejle.
M. Krestensen, Bakkely pr. Nr. Snede.
Elisa Larsen, Illerhuse pr. Kjellerup.
Fru *K. Bruun*, Labæksg. 24, Holbæk.
Chr. M. Larsen, Annag. 39, Aarhus.
Kathrine Pedersen, Nør Høe, Bramminge St.
Fru *Vigga Nielsen*, Torveg. 12, Vejle.
S. Sørensen, Taarnborg 6, Middelfart.
Anna Kristensen, Ringe.
Lars E. Hansen, Stokkeby.
Karen Andreasen, Strølille.
Hans P. Petersen, Aagade, Silkeborg.
Forp. *A. Pedersen*, Uth pr. Horsens.
G. Nielsen, Hvalsø St.
J. P. Nørgaard, Kalundborgv., Slagelse.
Peder Jensen, Frørup Mark, Frørup St.
Morten Pedersen, Holme, Gelsted St.
Georg Hansen, Faaborg pr. Varde.
Kristian Johansen, Nørreg. 8, Slagelse.
Chr. Johnsen, Vingsted pr. Bredsten.
Anna Thaysen, Ribevej, Vejle.
Gdr. *Anders Larsen*, Trønning pr. Regstrup St.
V. P. Sørensen. Ølundsg. 1, Kbhvn. L.
H. Ekdal Ejershaabsv., Rudkøbing.
Hmd. *Anders Hansen*, Kingstrup Mose.
Kristian Bentsen, Fiskehdlr., Hadsten.
J. H. Lunde, Lykkesholm pr. Ellested.
Marie Bjerring, Sofiendalsv., Aalborg.
H. Christensen, Troelstrup pr. Haslev.
Chr. Hansen, Gesinge pr. Svendborg.
Henry Feldtmose, Badehusv., Aalborg.
J. S. Jensen, Nr. Thise pr. Roslev St.
J. P. Jensen, Kragelund pr. Løsning.
Former *Frandsen*, L, Nygade, Horsens.
Helga Marie Thomsen, Vejby Præstegaard pr Vraa St.
Jens Peter Nielsen, Høed pr. Jyderup St.
Chr. Nielsen, Frøvadsholm, Randers.
Kristine Ottosen, Kragelund, Fyn.
Jensine Staal, Anderup, Næsby St.
L. Larsen, Nørreg. 21, Holstebro.
J. Nielsen, Ejstrup Mark pr. Nr. Snede.
N. P. Nielsen, Bjørnstrup, Kalundborg.
Niels Pedersen, Stenstrup Mark, Stenstrup St.
Kr. Bendtsen, Tystofte pr. Tjæreby St.
Marie Kirt, Damly pr. Øksendrup St.
Mary Nielsen, Søren Møllersg., Randers.
P. N. Olsen, Maarup pr. Kolind St.
Sine Bruuse, Skovstrup pr. Tommerup.
Gartn. *K. Madsen*, Galten pr. Hadsten.
M. Chr. Jakobsen, Ubberud pr. Korup St.
Johan Mogensen, Ingerslev By, Hasselager St.
Pcl. *Jens P. Jensen*, Brordrup Mark pr. Gadstrup.
Niels Fr. Larsen, Salling pr. Højrup.
Fru *Emma Rasmussen*, Troense.
Chr. Christensens Enke, Vester Velling pr. Langaa.
Carl Nielsen, Hjøllund pr. Kibæk.
Vilhelm Vomb, Bodilsker St., Bornh.
Christensen, Sellerup Skov pr. Børkop.
J. Sørensen, Sønderlund pr. Roskilde.
Amalie Nielsen, Birketved pr. Marslev St.
Chresten Damkjer, Ribe-Vej, Kolding.
Niels Møller, Stoholm, Stoholm St.
Portør *Mortensen*, Hjallese St.
D. Pedersen, Brundby Mark, Samsø.
Cathrine Ehlers, Jerne pr. Esbjerg.
Kathrine Gynthersen, Hostrup Lem, pr. Skive.
Frode Frederiksen, Vogslev Port, Nibe.
Marius Jakobsen, Ildved pr. Jellinge.
P. A. Jensen, Hjorthede, Bjerringbro.
Sofie Vincentsen, Fensmark pr. Olstrup.
Anna Lauritzen, Damg. 20, Assens.
Jens Chr. Sørensen, Tranebjerg Mark, Samsø.
Anna Nørnberg, Grønnegade, Nibe.
Kristian Frederiksen, Vesternæs, Kappel pr. Nakskov.
Laurits Petersen, Lergravene, Nykjøbing Sj.
Jensine Snedker, Lyngby Mark.
Theodora Nielsen, Lundbæk pr. Raarup.
A. Hansen, Nyb. Landev., Svendborg.
Aage Kristensen, Holm Serup pr. Silkeb.
Murer *L. Rygaard*, Koed, Kolind St.
Kr. Andersen, Vidskølle pr. Tjæreby St.
Niels Jørgensens Enke, Lumby Taarp pr. Beldringe.
Chr. Andersen, Ribe Mark pr. Ribe.
Inge Kofoed, Nørreg. 40, Ringsted.
David Larsen, Bjerlev pr. Jelling.
Hans Nielsen, Boserup pr. Olstrup St.
Marie Kristensen, Grejs Mark, Vejle.
Hans Sørensen, Aaby Skov, Skaarup.
Vognmand *Kristian Sørensen*, Lille Lihme pr. Randbøl St.

Præmiegaade 1919.

Naar Sommerdagens Varme tungt os trykkèr,
og Markens Planter alle staa og tørste,
naar lyse Skyer ej længer Himlen smykker,
da hører i det fjerne du mit Første,
men vil mit andet Led du hurtigt gætte,
mod fjerne Tider maa du Tanken rette.
Naar Krigeren i Leding drog af Landet,
han værned sig i Kampen med mit Andet.
Se, dette var de første tvende Dele,
og har du dem, saa har du og mit Hele,
som er en Helt, en uforfærdet Kriger,
hvis Navn gi'er Genlyd end i Nordens Riger.

---

500 Kilo Margarine, fordelt i 5 Kilos Æsker, gives til **ét Hundrede** af denne Almanaks Købere, som rigtig har løst ovenstaaende Gaade, og **som paa nedenstaaende Kupon** har skrevet Løsningen samt Navn og Adresse og inden 1ste Februar 1919 har indsendt den i frankeret Konvolut til:

Steensens Almanak Ekspedition,
Købmagergade 50, København K.

Præmiefordelingen foretages de første Dage i Februar Maaned af Notarius publicus i København, og Præmierne bliver om muligt straks derefter tilsendt de respektive Vindere.

Saafremt Margarinefabrikationen ikke genoptages inden ovennævnte Tid, vil hver af Vinderne modtage en Anvisning paa 5 Kilo Margarine, som tilsendes saasnart Forholdene tillader det.

Fortegnelse over Præmietagerne for 1918 findes omstaaende.

Skriv Navn og Adresse tydeligt.

Løsning paa Præmiegaaden i Steensens Almanak for 1919.

(Afklippes og indsendes inden 1ste Februar 1919 til **Steensens Almanak Ekspedition, Købmagergade 50, København K.**)

Porto fra Steder udenfor København 10 Øre. Ufrankerede Breve modtages ikk[e]

Løsning: ....

Navn: ....

Adresse: ....

....

Der tages kun Hensyn til de Løsninger, som er skrevet paa de[n] **Kupon,** og der maa kun findes **ét Navn paa hver Kupon.**